叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 美国陆军烹饪学校使用的食(recipes Used In The Cooking Schools, U. S.) 000001

2. 美国陆军烹饪学校使用的食(recipes Used In The Cooking Schools, U. S.) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

美国陆军烹饪学校使用的食(Recipes Used in the Cooking Schools, U. S.)

[-] [noʊt]
Transcriber's Note
转录员的 笔记

转录者注

[ðə; ði][ˌpʌŋktʃu'eɪʃ(ə)n] , [ˌhaɪfə'neɪʃn] [ænd; ənd][ʌn'juːʒuəl] ['spelɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][tekst][hæz; həz]
The punctuation , hyphenation and unusual spelling of the original text has
这 标点 , 连字符 和 异常 拼写 的 这 原来的 文本 有
[bɪn] [ri'teind] [ɪn] [ðɪs] [træn'skrɪpʃ(ə)n] .
been retained in this transcription .
到过 保留 在 这 转录 .

本转录保留了原文的标点符号、连字符和不寻常的拼写。

[kə'rekʃn] [ʌv; əv][ə; eɪ][ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erər] [ɪz][æz; əz]['noʊtɪd][æt; ət][ðə; ði][end] .
Correction of a typographical error is as noted at the end .
更正 的 一个 印刷 错误 是 作为 著名的 在 这 结尾 .

文末已注明更正了一处印刷错误。

['resəpɪz]
Recipes
食谱

食谱

[juːst] [ɪn][ðə; ði]
used in the
用过的 在 这

用于

['kʊkɪŋ] [skuːlz] ,
Cooking Schools ,
烹饪 学校 ,

烹饪学校

[juː] . [es] . ['ɑːrmi] .
U . S . ARMY .
U . S . 军队 .

美国陆军。

['wɑːʃɪŋtən] :
WASHINGTON :
华盛顿 :

华盛顿:

['gʌvərnmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɑːfɪs] , - . [[θriː]]
GOVERNMENT PRINTING OFFICE , 1906 . [3]
政府 印刷 办公室 , - . [3]

政府印刷局，1906 年。[3]

['kɑːntents] .
CONTENTS .
内容 .

内容。

[peɪdʒ] .

Page	**.**
页	.

页。

['taɪt(ə)l][peɪdʒ][wʌn]

Title	**page**	**1**
标题	页	1

标题页 1

['resəpɪz] .

RECIPES	**.**
食谱	.

食谱。

[su:ps] :

Soups	**:**
汤	:

汤类:

[bi:n] ['sɛvən]

Bean	**7**
豆	7

豆子 7

[bi:f] ['sɛvən]

Beef	**7**
牛肉	7

牛肉 7

['bu:jɑ:n] ['sɛvən]

Bouillon	**7**
布永	7

布永7

[pi:] ['sɛvən]

Pea	**7**
豌豆	7

豌豆7

[pə'teɪtoʊ][eɪt]

Potato	**8**
土豆	8

土豆 8

[raɪs] [eɪt]

Rice	**8**
米	8

米饭 8

['spænɪʃ] [eɪt]

Spanish	**8**
西班牙语	8

西班牙语8

[tə'meɪtoʊ] , [kri:m] [eɪt]

Tomato	**,**	**cream**	**8**
番茄	,	奶油	8

番茄，奶油 8

[tə'meɪtoʊ][ænd; ənd][kɔ:rn][naɪn]

Tomato	**and**	**corn**	**9**
番茄	和	玉米	9

番茄和玉米 9

['vedʒtəb(ə)l][naɪn]
Vegetable **9**
蔬菜 9

蔬菜9

[fɪʃ] [ænd; ənd] ['ɔɪstər] :
Fish **and** **Oysters** **:**
鱼 和 牡蛎 :

鱼和牡蛎:

['kɑ:dfɪʃ] [bɔ:lz] [naɪn]
Codfish **balls** **9**
鳕鱼 球 9

鳕鱼丸 9

['sæmən] , [bɔɪld] [naɪn]
Salmon **,** **boiled** **9**
三文鱼 , 煮沸 9

水煮鲑鱼 9

['sæmən] , [kri:md] , [ɑ:n] [toʊst] [wɪð; wɪθ] [eg] [sɔ:s] -
Salmon **,** **creamed** **,** **on** **toast** **with** **egg** **sauce** **10**
三文鱼 , 奶油 , 在 吐司 和 蛋 酱 -

奶油鲑鱼吐司配鸡蛋酱 10

['sæmən] [krəu'kets] -
Salmon **croquettes** **10**
三文鱼 炸丸子 -

三文鱼丸子 10

['ɔɪstər] ['pɑ:tˌpaɪ] -
Oyster **potpie** **10**
牡蛎 馅饼 -

牡蛎馅饼 10

['sɔ:sɪz] :
Sauces **:**
酱汁 :

酱汁:

['ɑ:rmi] -
Army **11**
军队 -

陆军11

['ɑ:rmi] ['tʃɔ:klət] -
Army **chocolate** **11**
军队 巧克力 -

军用巧克力 11

[kri:m] -
Cream **11**
奶油 -

奶油 11

[eg] -
Egg **11**
蛋 -

鸡蛋 11

['spænɪʃ] -
Spanish **11**
西班牙语 -

西班牙语11

[təˈmeɪtoʊ] , [fɔːr; fər] [beɪkt] [biːnz] -

Tomato	**,**	**for**	**baked**	**beans**	**12**
番茄	,	为了	烘焙	豆子	-

番茄，用于烤豆 12

[təˈmeɪtoʊ] , [kriːm] -

Tomato	**,**	**cream**	**12**
番茄	,	奶油	-

番茄，奶油 12

[waɪt] -

White	**12**
白色的	-

白色 12

['greiviz] :

Gravies	**:**
肉汁	:

肉汁:

[braʊn] ['flaʊər][fɔːr; fər] -

Browned	**flour**	**for**	**12**
棕色	面粉	为了	-

12人份的棕色面粉

[bɜːrnt] ['ʃʊgər] -

Burnt	**sugar**	**12**
烧焦的	糖	-

焦糖 12

[kriːm] -

Cream	**12**
奶油	-

奶油 12

[miːts] : [[fɔːr]]

Meats	**:**	**[**	**4**	**]**
肉类	:	[	4	]

肉类：[4]

['beɪkən][ænd; ənd][pɔːrk] —

Bacon	**and**	**Pork**	**—**
熏肉	和	猪肉	—

培根和猪肉——

['beɪkən] -

Bacon	**13**
熏肉	-

培根 13

['beɪkən][ænd; ənd]['lɪvər] -

Bacon	**and**	**liver**	**13**
熏肉	和	肝	-

培根和肝脏 13

['bɔːstən; 'bɑːstən] [beɪkt] [pɔːrk][ænd; ənd] [biːnz] -

Boston	**baked**	**pork**	**and**	**beans**	**13**
波士顿	烘焙	猪肉	和	豆子	-

波士顿烤猪肉和豆子 13

[biːf] —

Beef	**—**
牛肉	—

牛肉-

[ə; eɪ][lɑː][moʊd] -
A la mode 13
一个 拉 模式 -

时尚13

[bɔɪld] -
Boiled 14
煮沸 -

煮熟的14

[bɔɪld] ([kɔːrnd]) [ænd; ənd] ['kæbɪdʒ] -
Boiled (corned) and cabbage 14
煮沸 (咸) 和 卷心菜 -

煮熟的（腌制的）卷心菜 14

[krəu'kets] -
Croquettes 14
炸丸子 -

炸丸子 14

['frɪtərz] -
Fritters 14
油炸饼 -

油炸饼 14

[hæʃ] -
Hash 15
哈希 -

哈希值 15

['hɑːrts] [stʌft] [wɪð; wɪθ] [bred] ['dresɪŋ] -
Hearts stuffed with bread dressing 15
红心 填充 和 面包 敷料 -

心形面包馅料 15

[loʊf] -
Loaf 15
面包 -

面包 15

[roʊst] -
Roast 15
烤 -

烤15

[steɪk] , [brɔɪld] -
Steak , broiled 16
牛排 , 烤制 -

烤牛排，16

[steɪk] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] -
Steak and onions 16
牛排 和 洋葱 -

牛排和洋葱 16

[stuːd] -
Stewed 16
炖 -

炖煮16

[stuː] [wɪð; wɪθ] ['dʌmplɪŋz] -
Stew with dumplings 17
炖 和 饺子 -

炖饺子 17

['tʃɪli] [kɑ:n] ['kɑ:rn] -
Chili con carne 17
辣椒 康 肉 -

辣椒肉酱 17

- [di:] [voʊ] -
Crepinettes de veau 17
- 德 小牛肉 -

小牛肉馅饼 17

['hæmbɜ:rgər] [steɪk] -
Hamburger steak 16
汉堡包 牛排 -

汉堡牛排 16

['mʌt(ə)n] ['pɑ:tˌpaɪ] -
Mutton potpie 18
羊肉 馅饼 -

羊肉馅饼 18

[pɑ:t] [roʊst] -
Pot roast 18
锅 烤 -

炖牛肉 18

['vedʒtəb(ə)lz] :
Vegetables :
蔬菜 :

蔬菜:

[beɪkt] [bi:nz] -
Baked beans 18
烘焙 豆子 -

烤豆 18

[pə'tetoz] —
Potatoes —
土豆 —

土豆——

[beɪkt] -
Baked 18
烘焙 -

烘焙18

[beɪkt] , [swi:t] , [ænd; ənd] ['æplz] -
Baked , sweet , and apples 19
烘焙 , 甜的 , 和 苹果 -

烤制的、甜的、苹果 19

[bɔ:lz] -
Balls 19
球 -

球 19

[bɔɪld] -
Boiled 19
煮沸 -

煮熟的19

[kri:md] -
Creamed 19
奶油 -

奶油19

['ɛsˌkɑːləpt] -
Escalloped **21**
扇贝状的 -

扇贝状 21

[fraɪd] -
Fried **20**
油煎 -

弗里德 20

['dʒɜːrmən][fraɪd] -
German **fried** **20**
德语 油煎 -

德国炸薯条 20

[laɪə'neɪz] -
Lyonnaise **20**
里昂 -

里昂20

[mæʃt] -
Mashed **20**
捣碎 -

20 份

['sæləd] -
Salad **20**
沙拉 -

沙拉 20

[ˌsærə'təugə] -
Saratoga **21**
萨拉托加 -

萨拉托加 21

[mʌʃ] — [[faɪv]]
Mush **—** **[** **5** **]**
蘑菇 — [5]

蘑菇—[5]

[fraɪd] -
Fried **21**
油煎 -

弗里德 21

['ɪndiən][kɔːrn] [miːl] -
Indian **corn** **meal** **22**
印度 玉米 一顿饭 -

印度玉米粉 22

[ˌmækə'roʊni][ænd; ənd] [tʃiːz] -
Macaroni **and** **cheese** **22**
通心粉 和 奶酪 -

通心粉和奶酪 22

[bred] :
Bread **:**
面包 :

面包:

[kɔːrn] - , -
Corn **22** **,** **23**
玉米 - , -

玉米 22、23

['dresɪŋ] -
Dressing **23**
敷料 -

23号服装

[frentʃ] [toʊst] [ɔːr] [fraɪd] -
French **toast** **or** **fried** **23**
法语 吐司 或者 油煎 -

法式吐司或煎吐司 23

[raɪ] [ænd; ənd] ['greɪəm] -
Rye **and** **graham** **24**
黑麦 和 格雷厄姆 -

黑麦和格雷厄姆 24

['bɪskɪts] —
Biscuits **—**
饼干 —

饼干——

['ɪŋglɪʃ] [tiː] -
English **tea** **24**
英语 茶 -

英式茶 24

[fɔːr; fər] ['twenti] [men] -
For **twenty** **men** **24**
为了 二十 男人 -

二十个男人 24

[keɪks] —
Cakes **—**
蛋糕 —

蛋糕——

['bʌkwiːt] -
Buckwheat **24**
荞麦 -

荞麦 24

[nuː] ['ɪŋglənd] [kɔːrn] ['dʒɑːni] -
New **England** **corn** **johnny** **25**
新的 英格兰 玉米 约翰尼 -

新英格兰玉米约翰尼 25

[waɪt] - [bred] ['bætər] -
White **-** **bread** **batter** **25**
白色的 - 面包 连击 -

白面包面糊 25

['mʌfɪn] —
Muffins **—**
松饼 —

松饼——

[kɔːrn] [miːl] -
Corn **meal** **25**
玉米 一顿饭 -

玉米粉 25

['greɪəm] ['dʒɛmz] -
Graham **gems** **25**
格雷厄姆 宝石 -

格雷厄姆宝石 25

[hɑːt] -

Hot	26
热的	-

热门26

['pudiŋz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Puddings	,	etc	.
布丁	,	ETC	.

布丁等。

['æp(ə)l] -

Apple	26
苹果	-

苹果 26

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz] -

Apple	dumplings	26
苹果	饺子	-

苹果饺子 26

['æp(ə)l] ['frɪtərz] -

Apple	fritters	26
苹果	油炸饼	-

苹果油条 26

['æp(ə)l][roʊl] -

Apple	roll	26
苹果	卷	-

苹果卷 26

['æp(ə)l] [stuːd] [ɔːr]['æp(ə)l] [sɔːs] -

Apple	stewed	or	apple	sauce	27
苹果	炖	或者	苹果	酱	-

炖苹果或苹果酱 27

['kɔːrnstɑːrtʃ] -

Cornstarch	27
玉米淀粉	-

玉米淀粉 27

['krækər] -

Cracker	27
饼干	-

27号饼干

['kʌstərd] -

Custard	28
蛋奶冻	-

卡仕达酱 28

['kʌstərd] [bred] -

Custard	bread	28
蛋奶冻	面包	-

蛋奶面包 28

['ɪŋglɪʃ] [plʌm] -

English	plum	28
英语	李子	-

英国李子 28

[fruːt] -

Fruit	28
水果	-

水果28

[piːtʃ] -
Peach **29**
桃 -

桃子 29

[piːtʃ] ['frɪtərz] -
Peach **fritters** **29**
桃 油炸饼 -

桃子油条 29

[plʌm] -
Plum **29**
李子 -

李子 29

[raɪs] -
Rice **30**
米 -

米饭 30

[ˌtæpi'oʊkə] -
Tapioca **30**
木薯 -

木薯粉 30

[sɔːs] : [[sɪks]]
Sauce **:** **[** **6** **]**
酱 : [6]

酱汁：[6]

[fɔːr; fər]['æp(ə)l] ['frɪtərz] -
For **apple** **fritters** **30**
为了 苹果 油炸饼 -

苹果油条 30

['brændi] -
Brandy **31**
白兰地 -

白兰地 31

[dɪ'zɜːrts] :
Desserts **:**
甜点 :

甜点：

[keɪks] —
Cakes **—**
蛋糕 —

蛋糕——

['dʒɪndʒər] -
Ginger **31**
姜 -

姜31

['grɪdl] -
Griddle **31**
烤盘 -

烤盘 31

[raɪs] -
Rice **32**
米 -

米饭 32

['dʒɪndʒər][snæps] -
Ginger snaps 31
姜 快照 -

姜饼 31

[aɪs] [kriːm] , [tʃiːp] -
Ice cream , cheap 32
冰 奶油 , 便宜的 -

冰淇淋，便宜 32

['lemən] ['ʃɜːrbət] -
Lemon sherbet 32
柠檬 雪葩 -

柠檬雪葩 32

['ɔrɪndʒ] ['ʃɜːrbət] -
Orange sherbet 33
橙子 雪葩 -

橙子雪葩 33

[paɪ] —
Pie —
馅饼 —

馅饼-

['æp(ə)l] -
Apple 33
苹果 -

苹果33

['pʌmpkɪn] -
Pumpkin 33
南瓜 -

南瓜33

[pruːnz] , [stuːd] -
Prunes , stewed 34
西梅 , 炖 -

炖西梅 34

['kɔːfi] :
Coffee :
咖啡 :

咖啡:

['pɑːrti] -
Party 34
派对 -

第34党

['soʊldʒɚz] - [['sɛvən]]
Soldier's 34 [7]
士兵的 - [7]

士兵的 34[7]

['resəpɪz] [juːst] [ɪn] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ]
RECIPES USED IN THE COOKING
食谱 用过的 在 这 烹饪

烹饪中使用的食谱

[skuːl] , [juː] . [es] . ['ɑːrmi] .
SCHOOL , U . S . ARMY .
学校 , U . S . 军队 .

美国陆军学校。

[suːps] .
SOUPS .
汤 .

汤类。

[biːn] [suːp] ([fɔːr; fər] - [men]) .
Bean soup (for 20 men) .
豆 汤 (为了 - 男人) .

豆汤（20人份）。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] [biːnz] [ænd; ənd] [soʊk] [ˌoʊvər'naɪt] [ɪn] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['wɔːtər] .
Take 3 pounds beans and soak overnight in about 2 quarts of water .
拿 3 磅 豆子 和 浸泡 过夜 在 关于 2 夸脱 的 水 .

取3磅豆子，用约2夸脱水浸泡过夜。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [suːp] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [let] [bɔɪl]
When ready to make the soup add 2 quarts of boiling water and let boil
什么时候 准备好 到 制作 这 汤 添加 2 夸脱 的 沸腾 水 和 让 熬
[fɔːr; fər] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['aʊərz] ,
for about 2 hours ,
为了 关于 2 小时 ,

准备煮汤时，加入2夸脱沸水，煮约2小时。

[ɔːr] [tɪl] [dʌn] .
or till done .
或者 直到 完毕 .

或者直到完成为止。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [paʊnd] [faɪn] [tʃɑːpt] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə]
Add ¼ pound fine chopped onions and season with salt and pepper to
添加 ¼ 磅 美好的 切碎 洋葱 和 季节 和 盐 和 胡椒 到
[teɪst] .
taste .
品尝 .

加入 1/4 磅切碎的洋葱，并根据口味用盐和胡椒粉调味。

[streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [kɑːləndɚ] .
Strain thru a collander .
拉紧 通过 一个 漏勺 .

用滤网过滤。

[pʊt] [ɑːn] [ðə; ði] [stoʊv] [ænd; ənd] [let] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [ðen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] .
Put on the stove and let come to a boil , then it is ready to serve .
放 在 这 火炉 和 让 来 到 一个 熬 , 然后 它 是 准备好 到 服务 .

放在炉子上煮沸，即可食用。

[biːf] [stɑːk] .
Beef stock .
牛肉 库存 .

牛肉高汤。

[sɪ'lekt] [biːf] [boʊnz] [ænd; ənd] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [miːt] [nɑːt] [juːst] [fɔːr; fər] ['eni] ['speʃ(ə)l] ['pɜːrpəs] ,
Select beef bones and pieces of meat not used for any special purpose ,
选择 牛肉 骨头 和 件 的 肉 不是 用过的 为了 任何 特别的 目的 ,

挑选未用于特殊用途的牛骨和牛肉块，

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['bɔɪlər] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [stænd] [ɑːn] [bæk] [ʌv; əv] [stoʊv] [ænd; ənd] [let]
place in a boiler of cold water , and stand on back of stove and let
地方 在 一个 锅炉 的 寒冷的 水 , 和 站立 在 后退 的 火炉 和 让
['sɪmər] .
simmer .
煨 .

放入装有冷水的锅中，放在炉灶后面慢炖。

[æt; ət][end][ʌv; əv][ə'baʊt][sɪks]['aʊərz] [streɪn]['ɪntuː] [ə'nʌðər] ['ves(ə)l][ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ðen] ['redi]
At **end** **of** **about** **6** **hours** **strain** **into** **another** **vessel** **and** **it** **is** **then** **ready**
在 结尾 的 关于 6 小时 拉紧 进入 其他 血管 和 它 是 然后 准备好
[fɔːr; fər][juːz] .
for **use** **.**
为了 使用 .

大约6小时后，将液体过滤到另一个容器中，即可使用。

['buːjɑːn] [suːp] ([fɔːr; fər] - [men]) .
Bouillon **soup** **(** **for** **20** **men** **)** **.**
布永 汤 (为了 - 男人) .

肉汤（20人份）。

[teɪk] [faɪv] [kwɔːts] [biːf] [stɑːk] , [pʊt][ɑːn][stoʊv][ænd; ənd][let] [kʌm] [tuː; tə][bɔɪl] ;
Take **5** **quarts** **beef** **stock** **,** **put** **on** **stove** **and** **let** **come** **to** **boil** **;**
拿 5 夸脱 牛肉 库存 , 放 在 火炉 和 让 来 到 熬 ;

取5夸脱牛肉高汤，放在炉子上煮沸;

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['ʌnjən] , [tʃɑːpt] [faɪn] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .
add **1** **onion** **,** **chopped** **fine** **,** **salt** **and** **pepper** **to** **taste** **.**
添加 1 洋葱 , 切碎 美好的 , 盐 和 胡椒 到 品尝 .

加入1个切碎的洋葱，以及适量的盐和胡椒粉。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [bɜːrnt] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [streɪn] [θruː] [faɪn] ['streɪnər] [ænd; ənd] [sɜːrv] “
Add **2** **tablespoonfuls** **burnt** **sugar** **and** **strain** **thru** **fine** **strainer** **and** **serve** **“**
添加 2 汤匙 烧焦的 糖 和 拉紧 通过 美好的 滤网 和 服务 “
[ɪn] ['kroʊtən] .
en **crotons** **.**
英文 巴豆 .

加入 2 汤匙焦糖，用细筛过滤，然后切成面包丁食用。

” [piː] [suːp] ([fɔːr; fər] - [men]) .
” **Pea** **soup** **(** **for** **20** **men** **)** **.**
” 豌豆 汤 (为了 - 男人) .

”豌豆汤（20人份）。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['piːz] , [θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] , [wʌn][kæn; kən]
Take **2** **quarts** **peas** **,** **3** **quarts** **of** **water** **,** **salt** **and** **pepper** **,** **1** **can**
拿 2 夸脱 豌豆 , 3 夸脱 的 水 , 盐 和 胡椒 , 1 能
[ɪ'væpəreɪtɪd] [kriːm] , ['ʌnjənz] .
evaporated **cream** **,** **onions** **.**
蒸发 奶油 , 洋葱 .

取 2 夸脱豌豆、3 夸脱水、盐和胡椒粉、1 罐淡奶油、洋葱。

[bɔɪl] ['piːz] [ʌn'tɪl][sɔːft] , [ænd; ənd][streɪn] [θruː][ə; eɪ] [kɑːləndɚ] .
Boil **peas** **until** **soft** **,** **and** **strain** **thru** **a** **collander** **.**
熬 豌豆 直到 柔软的 , 和 拉紧 通过 一个 漏勺 .

将豌豆煮至软烂，然后用滤网沥干水分。

[slaɪs][ænd; ənd][fraɪ] [[eɪt]]
Slice **and** **fry** **[** **8** **]**
片 和 炒 [8]

切片煎炸[8]

[ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː]['ʌnjənz][ɪn] [braʊn] [griːs] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
2 **or** **3** **onions** **in** **brown** **grease** **until** **brown** **.**
2 或者 3 洋葱 在 棕色的 润滑脂 直到 棕色的 .

将2或3个洋葱用棕色油脂煎至棕色。

[ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] , ['ʌnjənz] , [ænd; ənd] [biːf] [stɑːk] [tuː; tə][ðə; ði] [piː] [suːp] .
Add **cream** **,** **onions** **,** **and** **beef** **stock** **to** **the** **pea** **soup** **.**
添加 奶油 , 洋葱 , 和 牛肉 库存 到 这 豌豆 汤 .

在豌豆汤中加入奶油、洋葱和牛肉汤。

[sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [tu:; tə] [teɪst] .

Salt	and	pepper	to	taste	.
盐	和	胡椒	到	品尝	.

根据个人口味加入盐和胡椒粉。

[raɪs] [su:p] .

Rice	soup	.
米	汤	.

米汤。

[teɪk] [fɔ:r] [paʊndz] [raɪs] , [faɪv] ['gæləns] [bi:f] [stɑ:k] , [sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [tu:; tə] [teɪst] .

Take	4	pounds	rice	,	5	gallons	beef	stock	,	salt	and	pepper	to	taste	.
拿	4	磅	米	,	5	加仑	牛肉	库存	,	盐	和	胡椒	到	品尝	.

取4磅大米，5加仑牛肉汤，适量盐和胡椒粉。

[bɔɪl] [fɔ:r; fər] [fɔ:r] ['aʊərz] .

Boil	for	4	hours	.
熬	为了	4	小时	.

煮沸4小时。

[pə'teɪtoʊ] [su:p] ([fɔ:r; fər] - [men]) .

Potato	soup	(	for	20	men	)	.
土豆	汤	(	为了	-	男人	)	.

土豆汤（20人份）。

[teɪk] - [ɔ:r] - [pə'tetoz] , [bɔɪl] , [mæʃ] ,

Take	10	or	12	potatoes	,	boil	,	mash	,
拿	-	或者	-	土豆	,	熬	,	捣碎	,

取10或12个土豆，煮熟，捣成泥，

[ænd; ənd][mɪks][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][kwɔ:rt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk][ɔ:r] [kri:m] .

and	mix	them	with	a	quart	of	boiling	milk	or	cream	.
和	混合	他们	和	一个	夸脱	的	沸腾	牛奶	或者	奶油	.

将它们与一夸脱沸腾的牛奶或奶油混合。

[hæv; həv][ə; eɪ] [wel] - ['si:znd] [su:p] [stɑ:k] ['redi] , [meɪd] [wɪð; wɪθ] [bi:f] [ænd; ənd] [vi:l] [boʊnz]

Have	a	well	-	seasoned	soup	stock	ready	,	made	with	beef	and	veal	bones
有	一个	出色地	-	经验丰富的	汤	库存	准备好	,	制成	和	牛肉	和	小牛肉	骨头

[ænd; ənd][ðə; ði]['ju:ʒuəl]['vedʒtəb(ə)lz] .

and	the	usual	vegetables	.
和	这	通常	蔬菜	.

准备好用牛骨、小牛肉骨和常用蔬菜熬制的浓郁汤底。

[hæm] [boʊnz] [kæn; kən] ['ɔ:lsoʊ] [bi:; bi] [ju:st] .

Ham	bones	can	also	be	used	.
火腿	骨头	能	还	是	用过的	.

也可以使用火腿骨。

['slaɪtli] ['θɪkən] [ˌaɪ 'ti:] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] , [wɪtʃ] [wɪl] [prɪ'vent] [ðə; ði] [pə'tetoz] [frʌm; frəm] ['setlɪŋ] [tu:; tə]

Slightly	thicken	it	while	boiling	,	which	will	prevent	the	potatoes	from	settling	to
轻微地	加厚	它	尽管	沸腾	,	哪个	将要	防止	这	土豆	从	安顿	到

[ðə; ði] ['bɑ:təm] .

the	bottom	.
这	底部	.

煮的时候稍微收浓一些，这样可以防止土豆沉到锅底。

[mɪks][fɔ:r] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [ðɪs] [stɑ:k] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][pə'teɪtoʊ] [kri:m] , [streɪn] [ɔ:l] , [ænd; ənd] ['si:z(ə)n]

Mix	4	quarts	of	this	stock	with	the	potato	cream	,	strain	all	,	and	season
混合	4	夸脱	的	这	库存	和	这	土豆	奶油	,	拉紧	全部	,	和	季节

[wel] ;

well	;
出色地	;

将 4 夸脱这种高汤与土豆泥混合，全部过滤，并充分调味；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['sprɪŋklɪŋ] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] [kiːp] [hɑːt] [wɪ'ðaʊt] ['bɔɪlɪŋ] .

add	**a**	**sprinkling**	**of**	**parsley**	**and**	**keep**	**hot**	**without**	**boiling**	**.**
添加	一个	洒	的	香菜	和	保持	热的	没有	沸腾	.

撒上少许欧芹碎，保温但不要煮沸。

[kɔːst][ʌv; əv]['sɛvən] [kwɔːts] , - [sents] .

Cost	**of**	**7**	**quarts**	**,**	**40**	**cents**	**.**
成本	的	7	夸脱	,	-	分	.

7夸脱的价格是40美分。

['spænɪʃ] [suːp] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Spanish	**soup**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
西班牙语	汤	(	为了	-	男人	)	.

西班牙汤（20人份）。

[teɪk] [fɔːr] [kwɔːts] [biːf] [stɑːk] , [wʌn][kæn; kən][tə'meɪtoʊz] , [ˌtuː'tuː]['miːdiəm] - [saɪzd] ['ʌnjənz] [tʃɑːpt] [faɪn] ,

Take	**4**	**quarts**	**beef**	**stock**	**,**	**1**	**can**	**tomatoes**	**,**	**2**	**medium**	**-**	**sized**	**onions**	**chopped**	**fine**	**,**
拿	4	夸脱	牛肉	库存	,	1	能	西红柿	,	2	中等的	-	尺寸	洋葱	切碎	美好的	,

取4夸脱牛肉高汤，1罐西红柿，2个切碎的中等大小的洋葱，

[ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] ['tʃɪli] ['pepərz] [tʃɑːpt] [faɪn] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kaɪ'en] ['pepər] ;

2	**or**	**3**	**chili**	**peppers**	**chopped**	**fine**	**,**	**a**	**little**	**Cayenne**	**pepper**	**;**
2	或者	3	辣椒	辣椒	切碎	美好的	,	一个	小的	辣椒	胡椒	;

2 或 3 个辣椒切碎，少许卡宴辣椒粉；

[pʊt][ɑːn][stoʊv][ænd; ənd][let][bɔɪl][ɔːr] ['sɪmər] [fɔːr; fər][ə'baʊt][wʌn]['aʊər] .

put	**on**	**stove**	**and**	**let**	**boil**	**or**	**simmer**	**for**	**about**	**1**	**hour**	**.**
放	在	火炉	和	让	熬	或者	煨	为了	关于	1	小时	.

放在炉子上煮沸或小火慢炖约1小时。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd] [kiːp] [hɑːt] [tɪl] [sɜːrvd] .

Season	**with**	**salt**	**to**	**taste**	**and**	**keep**	**hot**	**till**	**served**	**.**
季节	和	盐	到	品尝	和	保持	热的	直到	服务	.

根据口味加盐调味，并保温至上桌。

[noʊ] ['θɪkənɪŋ] [ɪn]['eni] [suːps] .

No	**thickening**	**in**	**any**	**soups**	**.**
不	增稠	在	任何	汤	.

汤里不加任何增稠剂。

[streɪn] [ðɪs] [suːp] [ɔːr][nɑːt][æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .

Strain	**this**	**soup**	**or**	**not**	**as**	**desired**	**.**
拉紧	这	汤	或者	不是	作为	想要的	.

根据个人喜好，可以将汤过滤一下，也可以不过滤。

[kriːm] [tə'meɪtoʊ] [suːp] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Cream	**tomato**	**soup**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
奶油	番茄	汤	(	为了	-	男人	)	.

奶油番茄汤（20人份）。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [biːf] [stɑːk] , [ˌtuː'tuː][kænz][tə'meɪtoʊz] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['ʌnjənz] [tʃɑːpt] [faɪn] ,

Take	**2**	**quarts**	**beef**	**stock**	**,**	**2**	**cans**	**tomatoes**	**,**	**2**	**ounces**	**onions**	**chopped**	**fine**	**,**
拿	2	夸脱	牛肉	库存	,	2	罐头	西红柿	,	2	盎司	洋葱	切碎	美好的	,

取2夸脱牛肉高汤、2罐西红柿、2盎司切碎的洋葱，

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['ʃʊgər] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .

2	**ounces**	**sugar**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
2	盎司	糖	,	盐	和	胡椒	到	品尝	.

2盎司糖，盐和胡椒粉适量。

[let] [bɔɪl] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊər] .

Let	boil	about	1	hour	.
让	熬	关于	1	小时	.

煮沸约1小时。

[wen] [kʊkt] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [kɑːləndɚ] .

When	cooked	strain	thru	a	collander	.
什么时候	煮熟	拉紧	通过	一个	漏勺	.

煮熟后用漏勺沥干水分。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] ½ [kæn; kən] [ʌv; əv] [kriːm] : [ðen] [sɜːrv] . [[naɪn]]

Just	before	serving	add	½	can	of	cream	:	then	serve	.	[	9	]
只是	前	服务	添加	½	能	的	奶油	:	然后	服务	.	[	9	]

上菜前加入半罐奶油，然后即可上菜。[9]

['vedʒtəb(ə)l] [suːp] .

Vegetable	soup	.
蔬菜	汤	.

蔬菜汤。

[wʌn] - [hæf] ['bɔɪlərˌfʊl] ['kæbɪdʒ] ([ˌtuː'tuː] ['hedz]) [tʃɑːpt] ; [pə'tetoz] , [θriː] [paʊndz] , [rɔː] , [tʃɑːpt]

One	-	half	boilerful	cabbage	(	2	heads	)	chopped	;	potatoes	,	3	pounds	,	raw	,	chopped
一	-	一半	锅炉	卷心菜	(	2	头部	)	切碎	;	土豆	,	3	磅	,	生的	,	切碎

; [θriː] [paʊndz] [tʃɑːpt] ['ʌnjənz] ;

;	3	pounds	chopped	onions	;
;	3	磅	切碎	洋葱	;

半锅卷心菜（2个）切碎；土豆3磅，生的，切碎；洋葱3磅，切碎；

[ˌtuː'tuː] [kænz] [tə'meɪtoʊz] ; [ænd; ənd] [wʌn] [paʊnd] [raɪs] .

2	cans	tomatoes	;	and	1	pound	rice	.
2	罐头	西红柿	;	和	1	磅	米	.

2罐西红柿；1磅大米。

[pʊt] [ɪn] [wɪð; wɪθ] [biːf] [stɑːk] [ænd; ənd] [kʊk] [nɑːt] [les] [ðæn; ðən] [fɔːr] ['aʊərz] .

Put	in	with	beef	stock	and	cook	not	less	than	4	hours	.
放	在	和	牛肉	库存	和	厨师	不是	较少的	比	4	小时	.

加入牛肉高汤，炖煮不少于 4 小时。

['θɪkənɪŋ] (['flaʊər]) , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .

Thickening	(	flour	)	,	salt	and	pepper	to	taste	.
增稠	(	面粉	)	,	盐	和	胡椒	到	品尝	.

增稠剂（面粉）、盐和胡椒粉适量。

[kɔːrn] [ænd; ənd] [tə'meɪtoʊ] [suːp] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Corn	and	tomato	soup	(	for	15	men	)	.
玉米	和	番茄	汤	(	为了	-	男人	)	.

玉米番茄汤（15人份）。

[teɪk] [wʌn] [kwɔːrt] [griːn] [kɔːrn] , [kʌt] [ɔːf] [ðə; ði] [kɑːb] ; [wʌn] [kwɔːrt] [tə'meɪtoʊz] , [kʌt] [smɔːl] ;

Take	1	quart	green	corn	,	cut	off	the	cob	;	1	quart	tomatoes	,	cut	small	;
拿	1	夸脱	绿色的	玉米	,	切	离开	这	玉米	;	1	夸脱	西红柿	,	切	小的	;

取1夸脱青玉米，切下玉米粒；取1夸脱西红柿，切成小块；

[wʌn] [paɪnt] [mɪkst] ['vedʒtəb(ə)lz] , [kʌt] [smɔːl] ; [ɪn] [faɪv] [kwɔːts] ['siːznd] [biːf] [stɑːk] .

1	pint	mixt	vegetables	,	cut	small	;	in	5	quarts	seasoned	beef	stock	.
1	品脱	混合	蔬菜	,	切	小的	;	在	5	夸脱	经验丰富的	牛肉	库存	.

1 品脱什锦蔬菜，切成小块；放入 5 夸脱调味牛肉汤中。

[bɔɪl] [ʌp] [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] .

Boil	up	and	season	to	taste	.
熬	向上	和	季节	到	品尝	.

煮沸后根据口味调味。

[kɔːst][ʌv; əv]['sɛvən] [kwɔːts] , - [sents] .

Cost	of	7	quarts	,	40	cents	.
成本	的	7	夸脱	,	-	分	.

7夸脱的价格是40美分。

[fɪʃ] [ænd; ənd] ['ɔɪstər] .

FISH	AND	OYSTERS	.
鱼	和	牡蛎	.

鱼和牡蛎。

['kɑːdfɪʃ] [bɔːlz] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Codfish	balls	(	for	20	men	)	.
鳕鱼	球	(	为了	-	男人	)	.

鳕鱼丸（20人份）。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] ['kɑːdfɪʃ] , [pʊt][ɪn][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][soʊk] [ˌoʊvər'naɪt] [bɪ'fɔːr] ['biːɪŋ] [juːst] .

Take	3	pounds	codfish	,	put	in	cold	water	and	soak	overnight	before	being	used	.
拿	3	磅	鳕鱼	,	放	在	寒冷的	水	和	浸泡	过夜	前	存在	用过的	.

取3磅鳕鱼，放入冷水中浸泡过夜后再使用。

[pʊt][ɪn]['bɔɪlər][ðə; ði] ['kɑːdfɪʃ] [wɪð; wɪθ][ə'baʊt][θriː] [kwɔːts] [koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][let][bɔɪl] ½ ['aʊər] .

Put	in	boiler	the	codfish	with	about	3	quarts	cold	water	and	let	boil	½	hour	.
放	在	锅炉	这	鳕鱼	和	关于	3	夸脱	寒冷的	水	和	让	熬	½	小时	.

将鳕鱼放入锅中，加入约 3 夸脱冷水，煮半小时。

[dreɪn] [ðə; ði]['wɔːtər][frʌm; frəm][ðə; ði] ['kɑːdfɪʃ] [ænd; ənd] [pɪk] [aʊt] [boʊnz] , [ɔːr] [miːt] [frʌm; frəm][boʊnz] .

Drain	the	water	from	the	codfish	and	pick	out	bones	,	or	meat	from	bones	.
流走	这	水	从	这	鳕鱼	和	挑选	出去	骨头	,	或者	肉	从	骨头	.

将鳕鱼中的水沥干，然后挑出鱼刺或鱼肉。

[rʌn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [hæʃ] [mə'ʃiːn] .

Run	it	thru	hash	machine	.
跑步	它	通过	哈希	机器	.

把它输入哈希机运行。

[teɪk] [faɪv] [paʊndz] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] , [rʌn] [θruː] [hæʃ] [mə'ʃiːn] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['pepər] , ['pɑːrsli] ,

Take	5	pounds	cold	boiled	potatoes	,	run	thru	hash	machine	;	add	pepper	,	parsley	,
拿	5	磅	寒冷的	煮沸	土豆	,	跑步	通过	哈希	机器	;	添加	胡椒	,	香菜	,

[ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .

and	seasoning	.
和	调料	.

取 5 磅冷煮土豆，用土豆泥机搅碎；加入胡椒粉、欧芹和调味料。

[wɜːrk][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɔːl] [wel] [tə'geðər] [ænd; ənd][roʊl]['ɪntuː][ˌtuː'tuː] - [aʊns] [bɔːlz] .

Work	the	ingredients	all	well	together	and	roll	into	2	-	ounce	balls	.
工作	这	原料	全部出色地		一起	和	卷	进入	2	-	盎司	球	.

将所有材料充分混合，揉成 2 盎司的小球。

[meɪk] [ə; eɪ] ['bætər] [ʌv; əv][ˌtuː'tuː] [egz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk] .

Make	a	batter	of	2	eggs	and	a	little	milk	.
制作	一个	连击	的	2	鸡蛋	和	一个	小的	牛奶	.

用2个鸡蛋和少许牛奶调成面糊。

[dɪp][ðə; ði][bɔːlz]['ɪntuː][ðə; ði]['bætər] , [ðen] ['ɪntuː] ['krækər] [dʌst] ,

Dip	the	balls	into	the	batter	,	then	into	cracker	dust	,
蘸	这	球	进入	这	连击	,	然后	进入	饼干	灰尘	,

将球蘸上糊，再蘸上饼干碎。

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɑːt] ['bɔɪlɪŋ] [lɑːrd] [tɪl] [naɪs] [braʊn] ['kʌlər] .

and	fry	in	hot	boiling	lard	till	nice	brown	color	.
和	炒	在	热的	沸腾	猪油	直到	好的	棕色的	颜色	.

用滚烫的猪油煎至金黄色。

[sɜːrv] [hɑːt] .
Serve **hot** **.**
服务 热的 .

趁热食用。

[bɔɪld] ['sæmən] .
Boiled **Salmon** **.**
煮沸 三文鱼 .

水煮鲑鱼。

[pʊt][faɪv][kænz]['sæmən] , ['oʊpən] , [ɪn][pæn][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] ,
Put **5** **cans** **salmon** **,** **open** **,** **in** **pan** **of** **hot** **water** **,**
放 5 罐头 三文鱼 , 打开 , 在 平底锅 的 热的 水 ,

将5罐打开的鲑鱼罐头放入装有热水的锅中，

[ænd; ənd][let] [rɪ'meɪn] [ɑːn] [stoʊv] [tɪl] ['hiːtɪd] [θruː] .
and **let** **remain** **on** **stove** **till** **heated** **thru** **.**
和 让 保持 在 火炉 直到 加热 通过 .

放在炉子上继续加热至完全热透。

[meɪk] [ə; eɪ] [kriːm] [sɔːs] [ʌv; əv][θriː] [kwɔːts] [biːf] [stɑːk] , [wʌn][kæn; kən] [ɪ'væpəreɪtɪd] [kriːm] , [sɔːlt]
Make **a** **cream** **sauce** **of** **3** **quarts** **beef** **stock** **,** **1** **can** **evaporated** **cream** **,** **salt**
制作 一个 奶油 酱 的 3 夸脱 牛肉 库存 , 1 能 蒸发 奶油 , 盐
[ænd; ənd] [-]
and **[** **10** **]**
和 [-]

用 3 夸脱牛肉汤、1 罐淡奶油、盐和[10]制作奶油酱。

['pepər] , [ænd; ənd] ['pɑːrsli] [tuː; tə] [teɪst] .
pepper **,** **and** **parsley** **to** **taste** **.**
胡椒 , 和 香菜 到 品尝 .

根据口味加入胡椒粉和欧芹。

[pʊt][ɑːn][stoʊv][ænd; ənd][let] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .
Put **on** **stove** **and** **let** **come** **to** **a** **boil** **.**
放 在 火炉 和 让 来 到 一个 熬 .

放在炉子上煮沸。

[mɪks] ½ [paʊnd] [waɪt] ['flaʊər][ɪn][wʌn][paɪnt]['wɔːtər][ænd; ənd] ['θɪkən] [ðə; ði]['mɪkstʃər] .
Mix **½** **pound** **white** **flour** **in** **1** **pint** **water** **and** **thicken** **the** **mixture** **.**
混合 ½ 磅 白色的 面粉 在 1 品脱 水 和 加厚 这 混合物 .

将半磅白面粉与一品脱水混合，煮至浓稠。

[tɜːrn][ðə; ði]['sæmən] [aʊt][ɑːn][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['plætər] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] [waɪt] [sɔːs] [ænd; ənd]
Turn **the** **salmon** **out** **on** **a** **large** **platter** **and** **pour** **over** **the** **white** **sauce** **and**
转动 这 三文鱼 出去 在 一个 大的 拼盘 和 倒 超过 这 白色的 酱 和
[sɜːrv] [hɑːt] .
serve **hot** **.**
服务 热的 .

将三文鱼翻面放在大盘子上，淋上白酱，趁热食用。

[kæn; kən] ['iːðər] [biː; bi] [sɜːrvd] [ɑːn] [toʊst] [ɔːr][nɑːt] .
Can **either** **be** **served** **on** **toast** **or** **not** **.**
能 任何一个 是 服务 在 吐司 或者 不是 .

可以配吐司食用，也可以不配。

[kriːmd] ['sæmən] [ɑːn] [toʊst] [wɪð; wɪθ] [eg] [sɔːs] ([fɔːr; fər] - [men]) .
Creamed **salmon** **on** **toast** **with** **egg** **sauce** **(** **for** **20** **men** **)** **.**
奶油 三文鱼 在 吐司 和 蛋 酱 (为了 - 男人) .

奶油三文鱼吐司配鸡蛋酱（20人份）。

[meɪk] [kriːm] [sɔːs] , ['ædɪŋ] [egz] .
Make cream sauce , adding eggs .
制作 奶油 酱 , 添加 鸡蛋 .

制作奶油酱，加入鸡蛋。

[teɪk] [faɪv][kænz]['sæmən] ,
Take 5 cans salmon ,
拿 5 罐头 三文鱼 ,

取5罐鲑鱼，

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][kænz][ænd; ənd][pʊt][ɪn]['ves(ə)l][wɪð; wɪθ][ə'baʊt][wʌn][paɪnt] [biːf] [stɑːk] [ænd; ənd][let]
remove from cans and put in vessel with about 1 pint beef stock and let
消除 从 罐头 和 放 在 血管 和 关于 1 品脱 牛肉 库存 和 让
[kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .
come to a boil .
来 到 一个 熬 .

从罐头中取出，放入容器中，加入约 1 品脱牛肉汤，煮沸。

[meɪk] [æn; ən] [eg] [sɔːs] : [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [biːf] [stɑːk] ,
Make an egg sauce : 2 quarts beef stock ,
制作 一个 蛋 酱 : 2 夸脱 牛肉 库存 ,

制作蛋酱：2夸脱牛肉高汤，

[wʌn][kwɔːrt][mɪlk] ([wʌn][kæn; kən] [ɪ'væpəreɪtɪd] [kriːm] [meɪks] ½ ['gælən] [mɪlk]) .
1 quart milk (1 can evaporated cream makes ½ gallon milk) .
1 夸脱 牛奶 (1 能 蒸发 奶油 制作 ½ 加仑 牛奶) .

1 夸脱牛奶（1 罐淡奶油可制成 ½ 加仑牛奶）。

['θɪkən] [wɪð; wɪθ] ¼ [paʊnd] ['flaʊər] , ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] , [set][ɑːn][stoʊv] ,
Thicken with ¼ pound flour , season with salt and pepper , set on stove ,
加厚 和 ¼ 磅 面粉 , 季节 和 盐 和 胡椒 , 放 在 火炉 ,

加入1/4磅面粉勾芡，用盐和胡椒调味，放在炉子上煮。

[let] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ðen] ['redi] [fɔːr; fər][juːz] .
let come to a boil and it is then ready for use .
让 来 到 一个 熬 和 它 是 然后 准备好 为了 使用 .

煮沸后即可使用。

[eg] [sɔːs] : [ˌeɪ diː 'diː][fɔːr][hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] , [tʃɑːpt] [faɪn] ; [toʊst][sʌm; səm] [steɪl] [bred] [ˌtuː'tuː]
Egg sauce : Add 4 hard - boiled eggs , chopped fine ; toast some stale bread 2
蛋 酱 : 添加 4 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 切碎 美好的 ; 吐司 一些 陈旧 面包 2
[ɔːr][θriː] [ɪntʃɪz] [skwer] ,
or 3 inches square ,
或者 3 英寸 正方形 ,

蛋酱：加入4个切碎的煮鸡蛋；烤一些2到3英寸见方的隔夜面包，

[leɪ] ['niːtli] [ɑːn][ə; eɪ] [dɪʃ] .
lay neatly on a dish .
躺 整齐地 在 一个 盘子 .

整齐地摆放在盘子上。

[pʊt][ðə; ðiː]['sæmən][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][toʊst] , [pɔːr] [sɔːs] ['oʊvər] , [ðen] [sɜːrv] .
Put the salmon on top of toast , pour sauce over , then serve .
放 这 三文鱼 在 顶部 的 吐司 , 倒 酱 超过 , 然后 服务 .

将三文鱼放在吐司上，淋上酱汁，即可食用。

['gɑːrnɪʃ] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Garnish if desired .
装饰 如果 想要的 .

根据个人喜好添加装饰。

['sæmən] [krəu'kets] ([fɔ:r; fər] - [men]) .
Salmon croquettes (for 20 men) .
三文鱼 炸丸子 (为了 - 男人) .

鲑鱼炸丸子（20人份）。

[teɪk] [fɔ:r][kænz]['sæmən] , [fɔ:r] [paʊndz] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] , [ˌtu:'tu:] [egz] , ['si:z(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔ:lt]
Take 4 cans salmon , 4 pounds cold boiled potatoes , 2 eggs , season with salt
拿 4 罐头 三文鱼 , 4 磅 寒冷的 煮沸 土豆 , 2 鸡蛋 , 季节 和 盐
[ænd; ənd] ['pepər] .
and pepper .
和 胡椒 .

取4罐鲑鱼、4磅冷煮土豆、2个鸡蛋，用盐和胡椒粉调味。

[graɪnd] [θru:] [hæʃ] [mə'ʃi:n] .
Grind thru hash machine .
研磨 通过 哈希 机器 .

用哈希机研磨。

[roʊl]['ɪntu:] [keɪks] [ə'baʊt] [ˌtu:'tu:] [ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtər] , [laɪk] ['bɪskɪts] .
Roll into cakes about 2 inches in diameter , like biscuits .
卷 进入 蛋糕 关于 2 英寸 在 直径 , 喜欢 饼干 .

擀成直径约 2 英寸的小饼，像饼干一样。

[meɪk] [æn; ən] [eg] ['bætər] [ʌv; əv][ˌtu:'tu:] [egz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɪlk] .
Make an egg batter of 2 eggs and a little milk .
制作 一个 蛋 连击 的 2 鸡蛋 和 一个 小的 牛奶 .

用2个鸡蛋和少许牛奶调成蛋液。

[dɪp] [i:tʃ] ['sæmən] [bɔ:l]['ɪntu:][ðə; ði]['bætər] [ænd; ənd] [ðen] ['ɪntu:] ['krækər] [dʌst] .
Dip each salmon ball into the batter and then into cracker dust .
蘸 每个 三文鱼 球 进入 这 连击 和 然后 进入 饼干 灰尘 .

将每个鲑鱼丸蘸上面糊，再蘸上饼干碎。

[fraɪ][ɪn] [di:p] [hɑ:t][lɑ:rd] , [seɪm] [æz; əz] [fɪʃ] [bɔ:lz] [ɔ:r] ['dəunʌts] .
Fry in deep hot lard , same as fish balls or doughnuts .
炒 在 深的 热的 猪油 , 相同的 作为 鱼 球 或者 甜甜圈 .

用滚烫的猪油炸制，方法和炸鱼丸或甜甜圈一样。

[sɜ:rv] [hɑ:t] .
Serve hot .
服务 热的 .

趁热食用。

['ɔɪstər] ['pɑ:tˌpaɪ] ([fɔ:r; fər] - [men]) .
Oyster potpie (for 20 men) .
牡蛎 馅饼 (为了 - 男人) .

牡蛎馅饼（20人份）。

[meɪk] [krʌst] [æz; əz] ['fɑ:loʊz] : [teɪk] [θri:] [paʊndz] ['flaʊər] , [wʌn] [paʊnd] [lɑ:rd] , [ˌtu:'tu:] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ]
Make crust as follows : Take 3 pounds flour , 1 pound lard , 2 ounces baking
制作 地壳 作为 跟随 : 拿 3 磅 面粉 , 1 磅 猪油 , 2 盎司 烘烤
['paʊdər] ,
powder ,
粉末 ,

制作饼皮的方法如下：取3磅面粉，1磅猪油，2盎司泡打粉，

[ˌtu:'tu:] ['aʊnsɪz] [sɔ:lt] , [ænd; ənd]['wɔ:tər] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [stɪf] [doʊ] .
2 ounces salt , and water enough to make a stiff dough .
2 盎司 盐 , 和 水 足够的 到 制作 一个 僵硬的 面团 .

2盎司盐，加水揉成硬面团。

[ðɪs] [dʌz] [fɔːr; fər] ['eni] [kaɪnd] [-]
This does for any kind [11]
这 做 为了 任何 种类 [-]

这对于任何类型的[11]都适用

[ʌv; əv] [miːt] [paɪ] .
of meat pie .
的 肉 馅饼 .

肉馅饼。

[teɪk] [θriː] [kænz] ['ɔɪstər] , [freʃ] [ɔːr] [koʊv] ['ɔɪstər] , [wʌn] [kwɔːrt] [mɪlk] , ¼ [paʊnd] ['bʌtər] , ¼ [bʌntʃ]
Take 3 cans oysters , fresh or cove oysters , 1 quart milk , ¼ pound butter , ¼ bunch
拿 3 罐头 牡蛎 , 新鲜的 或者 海湾 牡蛎 , 1 夸脱 牛奶 , ¼ 磅 黄油 , ¼ 束
['pɑːrsli] .
parsley .
香菜 .

取 3 罐牡蛎（新鲜或海湾牡蛎均可）、1 夸脱牛奶、¼ 磅黄油、¼ 束欧芹。

[pʊt] [ɑːn] [stoʊv] [ænd; ənd] [let] [kʌm] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .
Put on stove and let come to a boil .
放 在 火炉 和 让 来 到 一个 熬 .

放在炉子上煮沸。

['θɪkən] [wɪð; wɪθ] ¼ [paʊnd] ['flaʊər] , [mɪkst] [ɪn] ½ [paɪnt] [koʊld] ['wɔːtər] .
Thicken with ¼ pound flour , mixt in ½ pint cold water .
加厚 和 ¼ 磅 面粉 , 混合 在 ½ 品脱 寒冷的 水 .

用 1/4 磅面粉勾芡，加入 1/2 品脱冷水搅拌均匀。

[ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [beɪkt] [ə'baʊt] ¾ ['aʊər] .
Should be baked about ¾ hour .
应该 是 烘焙 关于 ¾ 小时 .

烘烤时间约为四分之三小时。

['sɔːsɪz] .
SAUCES .
酱汁 .

酱汁。

['ɑːrmi] [sɔːs] .
Army sauce .
军队 酱 .

军酱。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [biːf] [stɑːk] , ['θɪkən] [wɪð; wɪθ] ¼ [paʊnd] [mɪkst] ['flaʊər] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər]
Take 2 quarts beef stock , thicken with ¼ pound mixt flour , salt and pepper
拿 2 夸脱 牛肉 库存 , 加厚 和 ¼ 磅 混合 面粉 , 盐 和 胡椒
[tuː; tə] [teɪst] .
to taste .
到 品尝 .

取 2 夸脱牛肉汤，用 ¼ 磅混合面粉勾芡，加盐和胡椒粉调味。

[ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [bɜːrnt] ['ʃʊgər] .
Add 2 tablespoonfuls burnt sugar .
添加 2 汤匙 烧焦的 糖 .

加入2汤匙焦糖。

['ʃʊgər] [ʃʊd; ʃəd] [fɜːrst] [biː; bi] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] ['wɔːtər] , [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['betər] .
Sugar should first be dissolved in water , as it is better .
糖 应该 第一的 是 溶解 在 水 , 作为 它 是 更好的 .

糖最好先溶于水中。

[ðɪs] [ɪz] [juːst] ['oʊvər] [fɪʃ] , [steɪks] , [ænd; ənd] [tʃɔps] .
This is used over fish , steaks , and chops .
这 是 用过的 超过 鱼 , 牛排 , 和 排骨 .

这种调料可用于鱼、牛排和猪排。

['ɑːrmi] ['tʃɔːklət] [sɔːs] .
Army chocolate sauce .
军队 巧克力 酱 .

军用巧克力酱。

[teɪk] ½ [dɪʃ] [pæn]['wɔːtər] , [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['ʃʊgər] , [θriː] ['aʊnsɪz] ['tʃɔːklət] , [ænd; ənd] ½ [paʊnd]
Take ½ dish pan water , 2 pounds sugar , 3 ounces chocolate , and ½ pound
拿 ½ 盘子 平底锅 水 , 2 磅 糖 , 3 盎司 巧克力 , 和 ½ 磅
cornstarch .
cornstarch .
cornstarch .

取半碗水、2磅糖、3盎司巧克力和半磅玉米淀粉。

[kriːm] [sɔːs] .
Cream sauce .
奶油 酱 .

奶油酱。

[meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz]['æp(ə)l] - ['frɪtər] [sɔːs] .
Made the same as apple - fritter sauce .
制成 这 相同的 作为 苹果 - 油炸饼 酱 .

做法与苹果油条酱相同。

[eg] [sɔːs] .
Egg sauce .
蛋 酱 .

蛋酱。

[pʊt] [ɑːn] [tuː; tə] [bɔɪl] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['wɔːtər] , ½ [kæn; kən] [kriːm] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [lɑːrd] , [sɔːlt] [ænd; ənd]
Put on to boil 2 quarts water , ½ can cream , 2 ounces lard , salt and
放 在 到 熬 2 夸脱 水 , ½ 能 奶油 , 2 盎司 猪油 , 盐 和
['pepər] .
pepper .
胡椒 .

将 2 夸脱水、半罐奶油、2 盎司猪油、盐和胡椒粉煮沸。

['θɪkən] [wɪð; wɪθ] ¼ [paʊnd] ['flaʊər] .
Thicken with ¼ pound flour .
加厚 和 ¼ 磅 面粉 .

加入四分之一磅面粉勾芡。

[wen] [dʌn] [tʃɑːp] [fɔːr][hɑːrd] - [bɔɪld] [egz] [faɪn] .
When done chop 4 hard - boiled eggs fine .
什么时候 完毕 劈 4 难的 - 煮沸 鸡蛋 美好的 .

煮熟后，将4个煮熟的鸡蛋切碎。

[ðen] [sɜːrv] .
Then serve .
然后 服务 .

然后即可上菜。

['spænɪʃ] [sɔːs] ([fɔːr; fər] - [men]) .
Spanish sauce (for 20 men) .
西班牙语 酱 (为了 - 男人) .

西班牙酱汁（20人份）。

[teɪk] ['sɔ:spæn] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][wʌn][paɪnt] [bi:f] [stɑ:k] , [ˌtu:'tu:][kænz][tə'meɪtoʊz] , [fɔ:r] ['tʃɪli] ['pepərz]
Take saucepan and put in 1 pint beef stock , 2 cans tomatoes , 4 chili peppers
拿 平底锅 和 放 在 1 品脱 牛肉 库存 , 2 罐头 西红柿 , 4 辣椒 辣椒
[tʃɑ:pt] [faɪn] ,
chopped fine ,
切碎 美好的 ,

取一个平底锅，放入1品脱牛肉汤、2罐西红柿、4个切碎的辣椒，

[ˌtu:'tu:] ['aʊnsɪz] ['ʌnjənz] [tʃɑ:pt] [faɪn] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [sɔ:lt] , ¼ [aʊns] [blæk] ['pepər] ,
2 ounces onions chopped fine , 1 tablespoonful salt , ¼ ounce black pepper ,
2 盎司 洋葱 切碎 美好的 , 1 一汤匙 盐 , ¼ 盎司 黑色的 胡椒 ,

2盎司洋葱切碎，1汤匙盐，¼盎司黑胡椒，

[ˌtu:'tu:][ɔ:r][θri:] ['dæʃɪz] [red] ['pepər] , [ˌtu:'tu:] ['teɪblˌspu:nfʊl] [braʊn] ['ʃʊgər] , [wʌn] [aʊns] [lɑ:rd][ɔ:r]
2 or 3 dashes red pepper , 2 tablespoonfuls browned sugar , 1 ounce lard or
2 或者 3 破折号 红色的 胡椒 , 2 汤匙 棕色 糖 , 1 盎司 猪油 或者
['bʌtər] .
butter .
黄油 .

2 或 3 滴红辣椒粉，2 汤匙红糖，1 盎司猪油或黄油。

[set][ɑ:n][stoʊv][ænd; ənd][let] ['sɪmər] [ə'baʊt][ˌtu:'tu:]['aʊərz][ɔ:r] [tɪl] [dʌn] . [-]
Set on stove and let simmer about 2 hours or till done . [12]
放 在 火炉 和 让 煨 关于 2 小时 或者 直到 完毕 . [-]

放在炉子上，小火慢炖约 2 小时或直至煮熟。[12]

[tə'meɪtoʊ] [sɔ:s] [fɔ:r; fər] [beɪkt] [bi:nz] .
Tomato sauce for baked beans .
番茄 酱 为了 烘焙 豆子 .

烤豆用的番茄酱。

[teɪk] [faɪv][kænz][tə'meɪtoʊz] , [mæʃ] [ʌp][wɪð; wɪθ][hændz] , [ˌeɪ di: 'di:][ˌtu:'tu:] [paʊndz] ['ʌnjənz] , [tʃɑ:pt] ,
Take 5 cans tomatoes , mash up with hands , add 2 pounds onions , chopped ,
拿 5 罐头 西红柿 , 捣碎 向上 和 双手 , 添加 2 磅 洋葱 , 切碎 ,

取5罐番茄，用手捣碎，加入2磅切碎的洋葱，

½ ['gælən] ['vɪnɪgər] , [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] ([dɪ'zɑ:lvd] [ɪn] ['vɪnɪgər]) , [sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [tu:; tə]
½ gallon vinegar , 1 pound sugar (dissolved in vinegar) , salt and pepper to
½ 加仑 醋 , 1 磅 糖 (溶解 在 醋) , 盐 和 胡椒 到
[teɪst] ,
taste ,
品尝 ,

半加仑醋，1磅糖（溶于醋中），适量盐和胡椒粉，

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [i:tʃ] [kaɪ'en] ['pepər] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] [kloʊvz] .
1 teaspoonful each Cayenne pepper , cinnamon , and cloves .
1 一茶匙 每个 辣椒 胡椒 , 肉桂 , 和 丁香 .

辣椒粉、肉桂粉和丁香各一茶匙。

[tə'meɪtoʊ] [kri:m] [sɔ:s] .
Tomato cream sauce .
番茄 奶油 酱 .

番茄奶油酱。

[meɪd] [ɪg'zæktli] [laɪk] ['spænɪʃ] [sɔ:s] [wɪð; wɪθ][wʌn][kæn; kən] [kri:m] ['ædɪd] .
Made exactly like Spanish sauce with 1 can cream added .
制成 确切地 喜欢 西班牙语 酱 和 1 能 奶油 额外 .

做法与西班牙酱汁完全相同，只是加了一罐奶油。

[waɪt] [sɔ:s] ([fɔ:r; fər] - [men]) .
White sauce (for 20 men) .
白色的 酱 (为了 - 男人) .

白酱（20人份）。

[teɪk] [ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [biːf] [stɑːk] , [ˌtuːˈtuː] [ˈaʊnsɪz] [ˈbʌtər] , ½ [kæn; kən] [kriːm] ,

Take	2	quarts	beef	stock	,	2	ounces	butter	,	½	can	cream	,
拿	2	夸脱	牛肉	库存	,	2	盎司	黄油	,	½	能	奶油	,

取2夸脱牛肉高汤，2盎司黄油，半罐奶油，

¼ [paʊnd] [ˈflaʊər][wɪð; wɪθ][koʊld][ˈwɔːtər][tuː; tə] [ˈθɪkən] .

¼	pound	flour	with	cold	water	to	thicken	.
¼	磅	面粉	和	寒冷的	水	到	加厚	.

¼磅面粉加冷水勾芡。

[set] [ɔːl][ɑːn] [stoʊv] [ʌnˈtɪl] [bɔɪlz] , [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ðiˈflaʊər] [tɪl] [ˈθɪkənd] .

Set	all	on	stove	until	boils	,	then	add	the	flour	till	thickened	.
放	全部	在	火炉	直到	沸腾	,	然后	添加	这	面粉	直到	增稠	.

将所有食材放在炉子上煮沸，然后加入面粉煮至浓稠。

[sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepər] [tuː; tə] [teɪst] .

Salt	and	pepper	to	taste	.
盐	和	胡椒	到	品尝	.

根据个人口味加入盐和胡椒粉。

[ˈgreiviz] .

GRAVIES	.
肉汁	.

肉汁。

[braʊn] [ˈflaʊər][fɔːr; fər][ˈgreɪvi] .

Brown	flour	for	gravy	.
棕色的	面粉	为了	肉汁	.

用红面粉做肉汁。

[roʊst] [ˈflaʊər][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ˈroʊstɪŋ] [ˈkɔːfi] .

Roast	flour	the	same	as	roasting	coffee	.
烤	面粉	这	相同的	作为	烘焙	咖啡	.

烘焙面粉的方法与烘焙咖啡的方法相同。

[kriːm] [ˈgreɪvi] .

Cream	gravy	.
奶油	肉汁	.

奶油肉汁。

[teɪk] ⅔ [pæn] [biːf] [stɑːk] , [wʌn][kæn; kən] [kriːm] , [sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepər] , [ænd; ənd] [ˈθɪkən] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] ,

Take	⅔	pan	beef	stock	,	1	can	cream	,	salt	and	pepper	,	and	thicken	with	flour	,
拿	⅔	平底锅	牛肉	库存	,	1	能	奶油	,	盐	和	胡椒	,	和	加厚	和	面粉	,

取三分之二锅牛肉高汤，一罐奶油，盐和胡椒粉，用面粉勾芡，

[ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [ˈbʌtər] [ɪf] [ɑːn][hænd] .

a	little	butter	if	on	hand	.
一个	小的	黄油	如果	在	手	.

如果有黄油的话，可以加一点。

[bɜːrnt] [ˈʃʊgər] .

Burnt	sugar	.
烧焦的	糖	.

焦糖。

[meɪd] [baɪ] [ˈfraɪɪŋ] ½ [paʊnd] [ˈʃʊgər] [ɪn][ə; eɪ][pæn] .

Made	by	frying	½	pound	sugar	in	a	pan	.
制成	经过	煎炸	½	磅	糖	在	一个	平底锅	.

将半磅糖放入平底锅中煎炸制成。

[let] [rɪ'meɪn] [ɑ:n] [stoʊv] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔ:r; fər] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Let	remain	on	stove	and	boil	for	about	15	minutes	.
让	保持	在	火炉	和	熬	为了	关于	-	分钟	.

放在炉子上继续煮约15分钟。

[wen] [ðə; ði] ['kʌlər] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɪz] [ə; eɪ] [dɑ:rk] [braʊn] [pɔ:r] [ɪn] [wʌn] [kwɔ:rt] [hɑ:t] ['wɔ:tər] [ænd; ənd]

When	the	color	of	the	sugar	is	a	dark	brown	pour	in	1	quart	hot	water	and
什么时候	这	颜色	的	这	糖	是	一个	黑暗的	棕色的	倒	在	1	夸脱	热的	水	和

[let] ['sɪmər] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [tɪl] [dʌn] . [-]

let	simmer	about	15	minutes	till	done	.	[	13	]
让	煨	关于	-	分钟	直到	完毕	.	[	-	]

当糖变成深棕色时，倒入 1 夸脱热水，小火煮 15 分钟左右，直到煮熟。[13]

[mi:ts] .

MEATS	.
肉类	.

肉类。

['beɪkən] [ænd; ənd] [pɔ:rk] .

BACON	AND	PORK	.
熏肉	和	猪肉	.

培根和猪肉。

['beɪkən] .

Bacon	.
熏肉	.

熏肉。

['beɪkən] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [soʊkt] [ɪn] [koʊld] ['wɔ:tər] [ə'baʊt] [ˌtu:'tu:] [ɔ:r] [θri:] ['aʊərz] , [kʌt] [θɪn] , [ænd; ənd]

Bacon	should	be	soaked	in	cold	water	about	2	or	3	hours	,	cut	thin	,	and
熏肉	应该	是	浸泡过	在	寒冷的	水	关于	2	或者	3	小时	,	切	薄的	,	和

[fraɪd] [krɪsp] .

fried	crisp	.
油煎	脆	.

培根应在冷水中浸泡约 2 至 3 小时，切成薄片，然后煎至酥脆。

['lɪvər] [ænd; ənd] ['beɪkən] .

Liver	and	Bacon	.
肝	和	熏肉	.

肝脏和培根。

[kʌt] ['lɪvər] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔ:r] .

Cut	liver	in	thin	slices	the	day	before	.
切	肝	在	薄的	切片	这	天	前	.

提前一天将肝脏切成薄片。

[wɑ:ʃ] ['lɪvər] [ænd; ənd] [let] [soʊk] [ɪn] [koʊld] ['wɔ:tər] ,

Wash	liver	and	let	soak	in	cold	water	,
洗	肝	和	让	浸泡	在	寒冷的	水	,

洗净肝脏，浸泡在冷水中。

[dreɪn] ['lɪvər] [ænd; ənd] [let] [draɪ] [aʊt] [ɪn] [sæk] [ɔ:r] ['taʊəl] .

drain	liver	and	let	dry	out	in	sack	or	towel	.
流走	肝	和	让	干燥	出去	在	解雇	或者	毛巾	.

沥干肝脏，用袋子或毛巾包好晾干。

[sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepər] ['lɪvər] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] ['flaʊər] .

Salt	and	pepper	liver	and	put	in	flour	.
盐	和	胡椒	肝	和	放	在	面粉	.

用盐和胡椒粉腌制肝脏，然后裹上面粉。

[fraɪ]['beɪkən] , [ðen] [fraɪ][jʊr; jər]['lɪvər][ɪn]['beɪkən] [griːs] .

Fry	**bacon**	**,**	**then**	**fry**	**your**	**liver**	**in**	**bacon**	**grease**	**.**
炒	熏肉	,	然后	炒	你的	肝	在	熏肉	润滑脂	.

先煎培根，然后用培根油煎肝脏。

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv]['beɪkən][tuː; tə][ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ʌv; əv]['lɪvər] .

One	**pound**	**of**	**bacon**	**to**	**2**	**pounds**	**of**	**liver**	**.**
一	磅	的	熏肉	到	2	磅	的	肝	.

一磅培根配两磅肝脏。

['bɔːstən; 'bɑːstən] [beɪkt] [pɔːrk][ænd; ənd] [biːnz] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Boston	**baked**	**pork**	**and**	**beans**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
波士顿	烘焙	猪肉	和	豆子	(	为了	-	男人	)	.

波士顿烤猪肉和豆子（20 人份）。

[teɪk] [faɪv] [paʊndz] [biːnz] , [pʊt]['ɪntuː][soʊk] [ˌoʊvər'naɪt] [ænd; ənd][bɔɪl][fɔːr; fər][ˌtuː'tuː]['aʊərz][nekst]

Take	**5**	**pounds**	**beans**	**,**	**put**	**into**	**soak**	**overnight**	**and**	**boil**	**for**	**2**	**hours**	**next**
拿	5	磅	豆子	,	放	进入	浸泡	过夜	和	熬	为了	2	小时	下一个

['mɔːrnɪŋ] .

morning	**.**
早晨	.

取5磅豆子，浸泡过夜，第二天早上煮2小时。

[ðen] [drɔː] ['wɔːtər][ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː] ['beɪkɪŋ] [pæn] .

Then	**draw**	**water**	**and**	**put**	**into**	**baking**	**pan**	**.**
然后	画	水	和	放	进入	烘烤	平底锅	.

然后舀水倒入烤盘。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt] ([ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz]) , [wʌn][kwɔːrt] [mə'læsɪz] .

Season	**with**	**salt**	**(**	**2**	**ounces**	**)**	**,**	**1**	**quart**	**molasses**	**.**
季节	和	盐	(	2	盎司	)	,	1	夸脱	糖蜜	.

用盐（2盎司）和1夸脱糖蜜调味。

[slaɪs][fɔːr] [paʊndz] ['beɪkən][ænd; ənd][pʊt][ɪn]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][let] [beɪk] [ˌtuː'tuː]['aʊərz] .

Slice	**4**	**pounds**	**bacon**	**and**	**put**	**in**	**oven**	**and**	**let**	**bake**	**2**	**hours**	**.**
片	4	磅	熏肉	和	放	在	烤箱	和	让	烤	2	小时	.

将4磅培根切片，放入烤箱烘烤2小时。

[wen] [dʌn] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ə; eɪ] ['tʃɔːklət] - [braʊn] ['kʌlər] .

When	**done**	**they**	**should**	**be**	**a**	**chocolate**	**-**	**brown**	**color**	**.**
什么时候	完毕	他们	应该	是	一个	巧克力	-	棕色的	颜色	.

做好后应该是巧克力棕色。

[biːf] .

BEEF	**.**
牛肉	.

牛肉。

[biːf] [ə; eɪ][lɑː][moʊd] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Beef	**a**	**la**	**mode**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
牛肉	一个	拉	模式	(	为了	-	男人	)	.

牛肉配冰淇淋（20人份）。

[teɪk] [eɪt] [paʊndz] [rɔː] [biːf] , [kʌt][ɪn]['slaɪsɪz] ½ [ɪntʃ] [θɪk] [baɪ][fɔːr] [ɪntʃɪz] [skwer] .

Take	**8**	**pounds**	**raw**	**beef**	**,**	**cut**	**in**	**slices**	**½**	**inch**	**thick**	**by**	**4**	**inches**	**square**	**.**
拿	8	磅	生的	牛肉	,	切	在	切片	½	英寸	厚的	经过	4	英寸	正方形	.

取 8 磅生牛肉，切成 ½ 英寸厚、4 英寸见方的薄片。

[teɪk] [ə; eɪ] ['dɪʃpæn] , [set][ɑːn][stoʊv] ,

Take	**a**	**dishpan**	**,**	**set**	**on**	**stove**	**,**
拿	一个	洗碗盆	,	放	在	火炉	,

取一个洗碗盆，放在炉子上，

[ænd; ənd]['kʌvər] [miːt] [wɪð; wɪθ][fɔːr] [kwɔːts] [biːf] [stɑːk] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] [tɪl] [wel] [dʌn] .

and	cover	meat	with	4	quarts	beef	stock	and	let	it	simmer	till	well	done	.
和	覆盖	肉	和	4	夸脱	牛肉	库存	和	让	它	煨	直到	出色地	完毕	.

将肉放入锅中，倒入 4 夸脱牛肉高汤，小火慢炖至熟透。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kæn; kən][tə'meɪtoʊz] , [ˌtuː'tuː] ['ʌnjənz] [tʃɑːpt] [faɪn] , [ænd; ənd][let] [kʊk] [fɔːr; fər] ½ ['aʊər]

Add	1	can	tomatoes	,	2	onions	chopped	fine	,	and	let	cook	for	½	hour
添加	1	能	西红柿	,	2	洋葱	切碎	美好的	,	和	让	厨师	为了	½	小时

.

:

.

加入1罐西红柿、2个切碎的洋葱，煮半小时。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

Season	with	salt	and	pepper	.
季节	和	盐	和	胡椒	.

用盐和胡椒调味。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] [braʊn] ['flaʊər][ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ][wʌn][kwɔːrt][koʊld]['wɔːtər] ,

Take	1	pound	browned	flour	and	mix	with	1	quart	cold	water	,
拿	1	磅	棕色	面粉	和	混合	和	1	夸脱	寒冷的	水	,

取1磅炒熟的面粉，与1夸脱冷水混合。

[pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði] [biːf] [ænd; ənd][let] [kʊk] [tɪl] ['θɪkənd] .

pour	over	the	beef	and	let	cook	till	thickened	.
倒	超过	这	牛肉	和	让	厨师	直到	增稠	.

将酱汁淋在牛肉上，煮至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [gɪl] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] . [-]

Add	½	gill	vinegar	and	serve	hot	.	[	14	]
添加	½	鳃	醋	和	服务	热的	.	[	-	]

加入 ½ 吉尔醋，趁热食用。[14]

[bɔɪld] [biːf] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Boiled	beef	(	for	20	men	)	.
煮沸	牛肉	(	为了	-	男人	)	.

白煮牛肉（20人份）。

[teɪk] [ə; eɪ] [beɪk] [pæn][ænd; ənd][set][ɑːn][stoʊv] , [pʊt][ɪn][θriː] [kwɔːts] [koʊld]['wɔːtər] ,

Take	a	bake	pan	and	set	on	stove	,	put	in	3	quarts	cold	water	,
拿	一个	烤	平底锅	和	放	在	火炉	,	放	在	3	夸脱	寒冷的	水	,

取一个烤盘放在炉子上，倒入3夸脱冷水，

[eɪt] [paʊndz] [biːf] , [kʌt][ɪn] [fɔːr] ['piːsɪz] , [ænd; ənd][let] [bɔɪl][fɔːr; fər][ə'baʊt][ˌtuː'tuː]['aʊərz][ɔːr][ʌn'tɪl]

8	pounds	beef	,	cut	in	four	pieces	,	and	let	boil	for	about	2	hours	or	until
8	磅	牛肉	,	切	在	四	件	,	和	让	熬	为了	关于	2	小时	或者	直到

[dʌn] .

done	.
完毕	.

8磅牛肉，切成四块，煮约2小时或直至煮熟。

[ðen] [pɔːr] [waɪt] [sɔːs] ['oʊvər] [biːf] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Then	pour	white	sauce	over	beef	and	serve	.
然后	倒	白色的	酱	超过	牛肉	和	服务	.

然后将白酱淋在牛肉上即可食用。

[bɔɪld] [biːf] ([kɔːrnd]) [ænd; ənd] ['kæbɪdʒ] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Boiled	beef	(	corned	)	and	cabbage	(	for	20	men	)	.
煮沸	牛肉	(	咸	)	和	卷心菜	(	为了	-	男人	)	.

水煮牛肉（腌制）和卷心菜（20 人份）。

[teɪk] [eɪt] [paʊndz] [kɔːrnd] [biːf] [soʊkt] [ˌoʊvərˈnaɪt] , [rɪˈmuːv] [ðə; ði][ˈwɔːtər] ,

Take	8	pounds	corned	beef	soaked	overnight	,	remove	the	water	,
拿	8	磅	咸	牛肉	浸泡过	过夜	,	消除	这	水	,

取8磅腌牛肉，浸泡过夜，沥干水分，

[ˌeɪ diː ˈdiː][əˈbaʊt][fɔːr][ˈgælənz] [freʃ] [koʊld][ˈwɔːtər][tuː; tə] [drɔː] [ðə; ði][sɔːlt][aʊt] .

add	about	4	gallons	fresh	cold	water	to	draw	the	salt	out	.
添加	关于	4	加仑	新鲜的	寒冷的	水	到	画	这	盐	出去	.

加入约 4 加仑新鲜冷水，将盐分析出。

[let] [bɔɪl] [əˈbaʊt][wʌn][ˈaʊər] , [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][eɪt] [paʊndz] [ˈkæbɪdʒ] ,

Let	boil	about	1	hour	,	then	add	8	pounds	cabbage	,
让	熬	关于	1	小时	,	然后	添加	8	磅	卷心菜	,

煮沸约1小时后，加入8磅卷心菜。

[kʌt][ɪn][ˈkwɔːrtərz][ænd; ənd] [θɔroʊli] [ɪn][koʊld][ˈwɔːtər] , [ænd; ənd][let] [bɔɪl] [əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː] [ˈaʊərz]

cut	in	quarters	and	thoroly	washt	in	cold	water	,	and	let	boil	about	2	hours
切	在	四分之一	和	完全	洗	在	寒冷的	水	,	和	让	熬	关于	2	小时

[lɔːŋgər] ,

longer	,
更长	,

切成四份，用冷水彻底洗净，再煮约2小时。

[ænd; ənd] [wɪl] [ðen] [biː; bi] [ˈredi] [tuː; tə] [sɜːrv] .

and	will	then	be	ready	to	serve	.
和	将要	然后	是	准备好	到	服务	.

之后即可上菜。

[biːf] [krəuˈkets] .

Beef	croquettes	.
牛肉	炸丸子	.

牛肉丸子。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] [koʊld] [biːf] , [kʊkt] , [pæs] [θruː] [hæʃ] [məˈʃiːn] ; ¼ [paʊnd] [ˈʌnjənz] [tʃɑːpt]

Take	3	pounds	cold	beef	,	cooked	,	pass	thru	hash	machine	;	¼	pound	onions	chopped
拿	3	磅	寒冷的	牛肉	,	煮熟	,	经过	通过	哈希	机器	;	¼	磅	洋葱	切碎

[faɪn] ;

fine	;
美好的	;

取3磅冷牛肉，煮熟，用碎肉机绞碎；取¼磅洋葱，切碎；

[ˈsiːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , [ˈpepər] , [ænd; ənd] [meɪs] .

season	with	salt	,	pepper	,	and	mace	.
季节	和	盐	,	胡椒	,	和	锤	.

用盐、胡椒粉和肉豆蔻调味。

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] : [wʌn][paɪnt] [biːf] [stɑːk] , [ˌtuːˈtuː] [ˈaʊnsɪz] [ˈbʌtər] ,

Make	a	white	sauce	:	1	pint	beef	stock	,	2	ounces	butter	,
制作	一个	白色的	酱	:	1	品脱	牛肉	库存	,	2	盎司	黄油	,

制作白酱：1品脱牛肉高汤，2盎司黄油，

[ˈθɪkənd] [wɪð; wɪθ] ¼ [paʊnd] [waɪt] [ˈflaʊər][ɪn] ½ [paɪnt][ˈwɔːtər] ; [pɔːr] [ðə; ði] [sɔːs] [ˈoʊvər][ðə; ði] [miːt]

thickened	with	¼	pound	white	flour	in	½	pint	water	;	pour	the	sauce	over	the	meat
增稠	和	¼	磅	白色的	面粉	在	½	品脱	水	;	倒	这	酱	超过	这	肉

.

:

.

用 1/4 磅白面粉和 1/2 品脱水勾芡；将酱汁浇在肉上。

[set][əˈsaɪd][ænd; ənd][let] [kuːl] .

Set	aside	and	let	cool	.
放	旁边	和	让	凉爽的	.

放在一旁冷却。

[roʊl]['ɪntuː] [krəu'kets] [ə'baʊt][ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtər] .

Roll	into	croquettes	about	2	inches	in	diameter	.
卷	进入	炸丸子	关于	2	英寸	在	直径	.

搓成直径约 2 英寸的炸丸子。

[biːt] [ʌp][ˌtuː'tuː] [egz] , [dɪp][ðə; ði] [krəu'kets] ['ɪntuː][ðə; ði] [egz] , [ðen] ['ɪntuː] ['krækər] [dʌst] .

Beat	up	2	eggs	,	dip	the	croquettes	into	the	eggs	,	then	into	cracker	dust	.
打	向上	2	鸡蛋	,	蘸	这	炸丸子	进入	这	鸡蛋	,	然后	进入	饼干	灰尘	.

将 2 个鸡蛋打散，把炸丸子蘸上蛋液，再蘸上饼干碎。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [hɑːt][lɑːrd] [seɪm] [æz; əz] ['dəunʌts] .

Fry	in	deep	hot	lard	same	as	doughnuts	.
炒	在	深的	热的	猪油	相同的	作为	甜甜圈	.

用滚烫的猪油炸，方法和炸甜甜圈一样。

[biːf] ['frɪtərz] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Beef	fritters	(	for	20	men	)	.
牛肉	油炸饼	(	为了	-	男人	)	.

牛肉油炸饼（20人份）。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['flaʊər] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɪks] [egz] , [wʌn][kwɔːrt][koʊld]['wɔːtər] ,

Take	2	pounds	flour	,	2	ounces	baking	powder	,	6	eggs	,	1	quart	cold	water	,
拿	2	磅	面粉	,	2	盎司	烘烤	粉末	,	6	鸡蛋	,	1	夸脱	寒冷的	水	,

取2磅面粉，2盎司泡打粉，6个鸡蛋，1夸脱冷水，

[θriː] [paʊndz] [biːf] , [kʊkt] , [graʊnd] [θruː] [hæʃ] [mə'ʃiːn] .

3	pounds	beef	,	cooked	,	ground	thru	hash	machine	.
3	磅	牛肉	,	煮熟	,	地面	通过	哈希	机器	.

3磅牛肉，煮熟，用绞肉机绞碎。

[stɜːr] [ðɪs] ['mɪkstʃər] [ɔːl] [tə'geðər] [ænd; ənd] [biːt] [tuː; tə] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv] ['frɪtər] [doʊ] .

Stir	this	mixture	all	together	and	beat	to	consistency	of	fritter	dough	.
搅拌	这	混合物	全部	一起	和	打	到	一致性	的	油炸饼	面团	.

将所有材料搅拌均匀，打发至油炸面团的稠度。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [braʊn] ['greɪvi] . [-]

Serve	with	brown	gravy	.	[	15	]
服务	和	棕色的	肉汁	.	[	-	]

佐以棕色肉汁。[15]

[biːf] [hæʃ] .

Beef	hash	.
牛肉	哈希	.

牛肉杂烩。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] [kʊkt] [miːt] [graʊnd] [ɪn] [mə'ʃiːn] , [wʌn] [paʊnd] ['ʌnjənz] [graʊnd] [ɪn] [mə'ʃiːn] ,

Take	3	pounds	cooked	meat	ground	in	machine	,	1	pound	onions	ground	in	machine	,
拿	3	磅	煮熟	肉	地面	在	机器	,	1	磅	洋葱	地面	在	机器	,

取3磅熟肉用绞肉机绞碎，1磅洋葱用绞肉机绞碎，

[ænd; ənd][faɪv] [paʊndz] [pə'tetoz] [graʊnd] [ɪn] [mə'ʃiːn] .

and	5	pounds	potatoes	ground	in	machine	.
和	5	磅	土豆	地面	在	机器	.

以及5磅用机器绞碎的土豆。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd] [graʊnd] [seɪdʒ][tuː; tə] [teɪst] , ['ædɪŋ] [θriː] [kwɔːts] [stɑːk] .

Season	with	salt	,	pepper	,	and	ground	sage	to	taste	,	adding	3	quarts	stock	.
季节	和	盐	,	胡椒	,	和	地面	圣人	到	品尝	,	添加	3	夸脱	库存	.

根据口味加入盐、胡椒粉和磨碎的鼠尾草调味，并加入 3 夸脱高汤。

[pʊt] [ɪn]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] [braʊn] [tɪl] [dʌn] — [ə'baʊt][ˌtuː'tuː]['aʊərz] .

Put	in	oven	and	bake	brown	till	done	—	about	2	hours	.
放	在	烤箱	和	烤	棕色的	直到	完毕	—	关于	2	小时	.

放入烤箱烤至金黄色，大约需要2小时。

[biːf] ['hɑːrts] , [stʌft] [wɪð; wɪθ] [bred] ['dresɪŋ] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Beef	**hearts**	**,**	**stuffed**	**with**	**bread**	**dressing**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
牛肉	心	,	填充	和	面包	敷料	(	为了	-	男人	)	.

牛心，填面包馅（20人份）。

[teɪk] [θriː] [biːf] ['hɑːrts] , [θɔroʊli] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd][draɪ] [θɔroʊli] .

Take	**3**	**beef**	**hearts**	**,**	**thoroly**	**washt**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**and**	**dry**	**thoroly**	**.**
拿	3	牛肉	心	,	完全	洗	在	寒冷的	水	,	和	干燥	完全	.

取3颗牛心，用冷水彻底洗净，然后彻底擦干。

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ] [bred] ['stʌfɪŋ] [æz; əz] ['fɑːloʊz] :

Then	**make**	**a**	**bread**	**stuffing**	**as**	**follows**	**:**
然后	制作	一个	面包	馅	作为	跟随	:

然后按以下步骤制作面包馅料：

[tuː] [loʊvz] [steɪl] [bred] [soʊkt] [ɪn] [ə'baʊt] [wʌn] [kwɔːrt] [koʊld] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] ,

Two	**loaves**	**stale**	**bread**	**soaked**	**in**	**about**	**1**	**quart**	**cold**	**water**	**for**	**about**	**15**	**minutes**	**,**
二	面包	陈旧	面包	浸泡过	在	关于	1	夸脱	寒冷的	水	为了	关于	-	分钟	,

将两块隔夜面包浸泡在约1夸脱冷水中约15分钟，

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [tʃɑːpt] ['ʌnjənz] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [graʊnd] [seɪdʒ][tuː; tə] [teɪst] , ½

2	**ounces**	**chopped**	**onions**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**and**	**ground**	**sage**	**to**	**taste**	**,**	**½**
2	盎司	切碎	洋葱	,	盐	和	胡椒	和	地面	圣人	到	品尝	,	½

[paʊnd] [lɑːrd] ;

pound	**lard**	**;**
磅	猪油	;

2盎司切碎的洋葱，适量盐、胡椒粉和磨碎的鼠尾草，½磅猪油；

[θɔroʊli] [mɪks][ðə; ði] ['stʌfɪŋ] [tə'geðər] [ænd; ənd] [stʌf] [ðə; ði] ['hɑːrts] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['mɪkstʃər] .

thoroly	**mix**	**the**	**stuffing**	**together**	**and**	**stuff**	**the**	**hearts**	**with**	**this**	**mixture**	**.**
完全	混合	这	馅	一起	和	东西	这	心	和	这	混合物	.

将馅料充分混合，然后将混合物填入心脏中。

[pʊt] ['niːtli] [ɪn][ə; eɪ] [beɪk] [pæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [griːs] [ænd; ənd] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [biːf] [stɑːk]

Put	**neatly**	**in**	**a**	**bake**	**pan**	**with**	**a**	**little**	**grease**	**and**	**about**	**2**	**quarts**	**beef**	**stock**
放	整齐地	在	一个	烤	平底锅	和	一个	小的	润滑脂	和	关于	2	夸脱	牛肉	库存

.

:

.

将食材整齐地放入烤盘中，加入少许油脂和约 2 夸脱牛肉高汤。

[let] [beɪk] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['aʊərz] , ['beɪstɪŋ] ['friːkwəntli] .

Let	**bake**	**about**	**2**	**hours**	**,**	**basting**	**frequently**	**.**
让	烤	关于	2	小时	,	涂抹	频繁地	.

烘烤约2小时，期间需经常刷油。

[slaɪs] [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Slice	**and**	**serve**	**.**
片	和	服务	.

切片即可食用。

[biːf] [loʊf] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Beef	**loaf**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
牛肉	面包	(	为了	-	男人	)	.

牛肉饼（20人份）。

[teɪk] [sɪks] [paʊndz] [rɔː] [biːf] [graʊnd] [faɪn] , [wʌn] [paʊnd] ['ʌnjənz] [tʃɑːpt] [faɪn] ,

Take	**6**	**pounds**	**raw**	**beef**	**ground**	**fine**	**,**	**1**	**pound**	**onions**	**chopped**	**fine**	**,**
拿	6	磅	生的	牛肉	地面	美好的	,	1	磅	洋葱	切碎	美好的	,

取6磅生牛肉绞碎，1磅洋葱切碎，

[wʌn] [paʊnd] ['krækər] [dʌst] [graʊnd] [faɪn] , [fɔːr] [egz] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] , [fɔːr] ['ʧɪli] ['pepərz] ,

1	**pound**	**cracker**	**dust**	**ground**	**fine**	**,**	**4**	**eggs**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**,**	**4**	**chili**	**peppers**	**,**
1	磅	饼干	灰尘	地面	美好的	,	4	鸡蛋	,	盐	和	胡椒	,	4	辣椒	辣椒	,

1磅磨碎的饼干粉，4个鸡蛋，盐和胡椒粉，4个辣椒，

[ænd; ənd][wʌn][paɪnt] [biːf] [stɑːk] , [ɔːl][mɪkst] [θɔroʊli] [ænd; ənd][moʊldɪd]['ɪntuː][θriː] - [paʊnd] [loʊvz] ,

and	**1**	**pint**	**beef**	**stock**	**,**	**all**	**mixt**	**thoroly**	**and**	**molded**	**into**	**3**	**-**	**pound**	**loaves**	**,**
和	1	品脱	牛肉	库存	,	全部	混合	完全	和	模制	进入	3	-	磅	面包	,

以及1品脱牛肉高汤，将所有材料充分混合，揉成3磅重的面包状。

[ænd; ənd][pʊt][ɪn]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪkt] [fɔːr; fər][ˌtuː'tuː]['aʊərz] .

and	**put**	**in**	**oven**	**and**	**baked**	**for**	**2**	**hours**	**.**
和	放	在	烤箱	和	烘焙	为了	2	小时	.

放入烤箱烘烤2小时。

[beɪst] ['friːkwəntli] .

Baste	**frequently**	**.**
绷	频繁地	.

经常涂抹酱汁。

[wen] [beɪkt] , [loʊvz] [ɑːr; ər] [slaɪst] [ænd; ənd] [sɜːrvd] ['iːðər] [hɑːt][ɔːr][koʊld] .

When	**baked**	**,**	**loaves**	**are**	**sliced**	**and**	**served**	**either**	**hot**	**or**	**cold**	**.**
什么时候	烘焙	,	面包	是	切片	和	服务	任何一个	热的	或者	寒冷的	.

面包烤好后切片，趁热或放凉后食用。

[roʊst] [biːf] .

Roast	**beef**	**.**
烤	牛肉	.

烤牛肉。

[kʌt] [ɪn] ['piːsɪz] .

Cut	**in**	**pieces**	**.**
切	在	件	.

切成小块。

[pleɪs] [ɪn][pæn] .

Place	**in**	**pan**	**.**
地方	在	平底锅	.

放入平底锅。

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .

Salt	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
盐	和	胡椒	到	品尝	.

根据个人口味加入盐和胡椒粉。

['kʌvər] [biːf] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər][tuː; tə] [braʊn] [biːf] . [-]

Cover	**beef**	**with**	**a**	**little**	**flour**	**to**	**brown**	**beef**	**.**	**[**	**16**	**]**
覆盖	牛肉	和	一个	小的	面粉	到	棕色的	牛肉	.	[	-	]

牛肉表面裹上一层薄薄的面粉，使其变成棕色。[16]

[pɔːr] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər][tuː; tə] [kiːp] [mɔɪst] [ænd; ənd] ['fɜːrnɪʃ] ['wɔːtər][fɔːr; fər]['greɪvi] .

Pour	**in**	**a**	**little**	**water**	**to**	**keep**	**moist**	**and**	**furnish**	**water**	**for**	**gravy**	**.**
倒	在	一个	小的	水	到	保持	潮湿	和	提供	水	为了	肉汁	.

倒入少量水保持湿润，并留出制作肉汁的水。

[roʊst] [frʌm; frəm][ˌtuː'tuː][tuː; tə][θriː]['aʊərz] , [di'pendiŋ] [ə'pɑːn]['saɪzɪz][ʌv; əv] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [biːf] .

Roast	**from**	**2**	**to**	**3**	**hours**	**,**	**depending**	**upon**	**sizes**	**of**	**pieces**	**of**	**beef**	**.**
烤	从	2	到	3	小时	,	取决于	之上	尺寸	的	件	的	牛肉	.

根据牛肉块的大小，烤制 2 至 3 小时。

[beɪst] [wel] .

Baste	**well**	**.**
绷	出色地	.

充分涂抹酱汁。

[brɔɪld] ['biːfsteɪk] .
Broiled beefsteak .
烤制 牛排 .

烤牛排。

[griːs] [miːt] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv] [stoʊv] [tuː; tə] [kʊk] .
Grease meat and place on top of stove to cook .
润滑脂 肉 和 地方 在 顶部 的 火炉 到 厨师 .

在肉上抹油，放在炉子上煮。

[tɜːrn] ['friːkwəntli] [ʌn'tɪl] [dʌn] , [wel] [dʌn] , [ɔːr] [rer] , [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .
Turn frequently until done , well done , or rare , as desired .
转动 频繁地 直到 完毕 , 出色地 完毕 , 或者 稀有的 , 作为 想要的 .

经常翻动，直到熟透、全熟或半熟为止，根据个人喜好而定。

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] [ɑːn][tɑːp] .
Salt and pepper and add a little butter on top .
盐 和 胡椒 和 添加 一个 小的 黄油 在 顶部 .

撒上盐和胡椒粉，再放一点黄油。

['kʌvər] [steɪk] [ænd; ənd] [pʊt] [ə'weɪ] .
Cover steak and put away .
覆盖 牛排 和 放 离开 .

盖好牛排，放起来。

['biːfsteɪk] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] ([fɔːr; fər] - [men]) .
Beefsteak and onions (for 20 men) .
牛排 和 洋葱 (为了 - 男人) .

牛排和洋葱（20人份）。

[teɪk] [eɪt] [paʊndz] [biːf] , [kʌt] [ɪn] [steɪks] ½ [ɪntʃ] [θɪk] .
Take 8 pounds beef , cut in steaks ½ inch thick .
拿 8 磅 牛肉 , 切 在 牛排 ½ 英寸 厚的 .

取8磅牛肉，切成½英寸厚的牛排。

[pʊt] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn] [ɑːn] [stoʊv] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [griːs] [ænd; ənd] [fraɪ] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] ,
Put a frying pan on stove with a little grease and fry about 20 minutes ,
放 一个 煎炸 平底锅 在 火炉 和 一个 小的 润滑脂 和 炒 关于 - 分钟 ,

在炉子上放一个煎锅，加少许油，煎约20分钟。

[ɔːr] [tɪl] [dʌn] .
or till done .
或者 直到 完毕 .

或者直到完成为止。

['æftər] [ðə; ði] [steɪks] [ɑːr; ər] [dɪʃt] [ʌp] ,
After the steaks are dished up ,
后 这 牛排 是 盘 向上 ,

牛排上桌后，

[pʊt] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ɪn] [ðə; ði] [hɑːt] [griːs] [ænd; ənd] [let] [fraɪ] - ['mɪnɪts] , [ɔːr] [tɪl] [dʌn] .
put the onions in the hot grease and let fry 15 minutes , or till done .
放 这 洋葱 在 这 热的 润滑脂 和 让 炒 - 分钟 , 或者 直到 完毕 .

将洋葱放入热油中，煎炸 15 分钟，或直至熟透。

['ʌnjənz] [sɜːrvd] [ɑːn] [tɑːp] [ʌv; əv] ['biːfsteɪk] .
Onions served on top of beefsteaks .
洋葱 服务 在 顶部 的 牛排 .

牛排上放洋葱。

['hæmbɜːrgər] [steɪk] ([fɔːr; fər] - [men]) .
Hamburger steak (for 20 men) .
汉堡包 牛排 (为了 - 男人) .

汉堡牛排（20人份）。

[teɪk] [faɪv] [paʊndz] [rɔ:] [bi:f] , [graʊnd] [ɔ:r] [tʃɑ:pt] , [ˌtu:'tu:] [paʊndz] ['ʌnjənz] , ['si:z(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔ:lt]

Take	5	pounds	raw	beef	,	ground	or	chopped	,	2	pounds	onions	,	season	with	salt
拿	5	磅	生的	牛肉	,	地面	或者	切碎	,	2	磅	洋葱	,	季节	和	盐

[ænd; ənd] ['pepər] .

and	pepper	.
和	胡椒	.

取5磅生牛肉（绞碎或切碎），2磅洋葱，用盐和胡椒调味。

[mɪks] [ɔ:l] [tə'geðər] [ænd; ənd] [roʊl] [aʊt] [ɪn] [raʊnd] [bɔ:lz] [ʌv; əv] [ˌtu:'tu:] [ɔ:r] [θri:] ['aʊnsɪz] ,

Mix	all	together	and	roll	out	in	round	balls	of	2	or	3	ounces	,
混合	全部	一起	和	卷	出去	在	圆形的	球	的	2	或者	3	盎司	,

将所有材料混合均匀，搓成2到3盎司的圆形小球。

[ænd; ənd] ['i:ðər] [pʊt] [ɪn] ['ʌv(ə)n] [ænd; ənd] [beɪk] , [ɔ:r] [fraɪ] [laɪk] ['dəunʌts] [ɪn] [di:p] [hɑ:t] [pɑ:t] .

and	either	put	in	oven	and	bake	,	or	fry	like	doughnuts	in	deep	hot	pot	.
和	任何一个	放	在	烤箱	和	烤	,	或者	炒	喜欢	甜甜圈	在	深的	热的	锅	.

可以放进烤箱烤，也可以像炸甜甜圈一样放在大火锅里煎。

[sɜ:rv] .

Serve	.
服务	.

服务。

[stu:d] [bi:f] ([fɔ:r; fər] - [men]) .

Stewed	beef	(	for	20	men	)	.
炖	牛肉	(	为了	-	男人	)	.

炖牛肉（20人份）。

[teɪk] [eɪt] [paʊndz] [rɔ:] [bi:f] [ɔ:r] [kʊkt] [bi:f] , [kʌt] [ɪn] [strɪps] [ə'baʊt] [ˌtu:'tu:] [ɪntʃɪz] [lɔ:ŋ] ,

Take	8	pounds	raw	beef	or	cooked	beef	,	cut	in	strips	about	2	inches	long	,
拿	8	磅	生的	牛肉	或者	煮熟	牛肉	,	切	在	条状物	关于	2	英寸	长的	,

取8磅生牛肉或熟牛肉，切成约2英寸长的条状，

[pʊt] [ɪn] [beɪk] [pæn] , [pɔ:r] ['oʊvər] [faɪv] [kwɔ:ts] [ʌv; əv] [bi:f] [stɑ:k] , [ˌtu:'tu:] ['aʊnsɪz] ['ʌnjənz] [tʃɑ:pt] ,

put	in	bake	pan	,	pour	over	5	quarts	of	beef	stock	,	2	ounces	onions	chopped	,
放	在	烤	平底锅	,	倒	超过	5	夸脱	的	牛肉	库存	,	2	盎司	洋葱	切碎	,

放入烤盘，倒入5夸脱牛肉汤，加入2盎司切碎的洋葱，

½ [bʌntʃ] ['pɑ:rsli] , [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepər] [tu:; tə] [teɪst] ,

½	bunch	parsley	,	salt	and	pepper	to	taste	,
½	束	香菜	,	盐	和	胡椒	到	品尝	,

半束欧芹，适量盐和胡椒粉，

['θɪkən] [wɪð; wɪθ] ½ [paʊnd] ['flaʊər] [mɪkst] [ɪn] [ə'baʊt] [wʌn] [paɪnt] ['wɔ:tər] , [ˌtu:'tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [bɜ:rnt]

thicken	with	½	pound	flour	mixt	in	about	1	pint	water	,	2	tablespoonfuls	burnt
加厚	和	½	磅	面粉	混合	在	关于	1	品脱	水	,	2	汤匙	烧焦的

['ʃʊgər] ,

sugar	,
糖	,

用半磅面粉、约一品脱水和两汤匙焦糖勾芡。

[tu:; tə] ['kʌlər] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] , [ænd; ənd] [let] ['sɪmər] [ɑ:n] [ðə; ði] [stoʊv] [fɔ:r; fər] [ə'baʊt] [ˌtu:'tu:] ['aʊərz] , [ɔ:r]

to	color	the	mixture	,	and	let	simmer	on	the	stove	for	about	2	hours	,	or
到	颜色	这	混合物	,	和	让	煨	在	这	火炉	为了	关于	2	小时	,	或者

[tɪl] [dʌn] . [-]

till	done	.	[	17	]
直到	完毕	.	[	-	]

将混合物染上颜色，然后在炉子上慢炖约 2 小时，或直至煮熟。[17]

[bi:f] [stu:] [wɪð; wɪθ] ['dʌmplɪŋz] .

Beef	stew	with	dumplings	.
牛肉	炖	和	饺子	.

牛肉炖饺子。

[teɪk] [faɪv] [paʊndz] [rɔ:] [bi:f] , [kʌt] ['ɪntu:] ['pi:sɪz] [wʌn] [ɪntʃ] [skwer] ,

Take	5	pounds	raw	beef	,	cut	into	pieces	1	inch	square	,
拿	5	磅	生的	牛肉	,	切	进入	件	1	英寸	正方形	,

取5磅生牛肉，切成1英寸见方的小块，

[faɪv] [paʊndz] [pə'tetoz] [daɪst] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [skwer] , [wʌn] [kæn; kən] [tə'meɪtoʊz] , [ænd; ənd] ['si:z(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepər] .

5	pounds	potatoes	diced	about	1	inch	square	,	1	can	tomatoes	,	and	season	with	salt	and	pepper	.
5	磅	土豆	切丁	关于	1	英寸	正方形	,	1	能	西红柿	,	和	季节	和	盐	和	胡椒	.

5磅土豆切成约1英寸见方的丁，1罐西红柿，用盐和胡椒粉调味。

[pʊt] [ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] .

Put	all	ingredients	in	a	pan	.
放	全部	原料	在	一个	平底锅	.

将所有食材放入锅中。

[pleɪs] [ɪn] [ə'baʊt] [θri:] [kwɔ:ts] [bi:f] [stɑ:k] , [pʊt] [ɑ:n] [stoʊv] , [ænd; ənd] [let] [kʊk] [fɔ:r; fər] [ə'baʊt] 1½ ['aʊərz] .

Place	in	about	3	quarts	beef	stock	,	put	on	stove	,	and	let	cook	for	about	1½	hours	.
地方	在	关于	3	夸脱	牛肉	库存	,	放	在	火炉	,	和	让	厨师	为了	关于	1½	小时	.

放入约 3 夸脱牛肉汤，放在炉子上，煮约 1.5 小时。

[meɪk] ['dʌmplɪŋz] ['bætər] [ʌv; əv] [ˌtu:'tu:] [paʊndz] ['flaʊər] , [θri:] [egz] , [wʌn] [paɪnt] [mɪlk] , [ˌtu:'tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,

Make	dumplings	batter	of	2	pounds	flour	,	3	eggs	,	1	pint	milk	,	2	tablespoonfuls	baking	powder	,
制作	饺子	连击	的	2	磅	面粉	,	3	鸡蛋	,	1	品脱	牛奶	,	2	汤匙	烘烤	粉末	,

用2磅面粉、3个鸡蛋、1品脱牛奶、2汤匙泡打粉制作饺子面糊。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepər] , [mɪks] [ɔ:l] [tə'geðər] [θɔroʊli] .

a	little	salt	and	pepper	,	mix	all	together	thoroly	.
一个	小的	盐	和	胡椒	,	混合	全部	一起	完全	.

加少许盐和胡椒粉，将所有食材充分混合。

[drɑ:p] [ɪn] [ðə; ði] [hɑ:t] ['mɪkstʃər] [ə'baʊt] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['hɪkəri] [nʌt] [ænd; ənd] [let] [bɔɪl] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] ,

Drop	in	the	hot	mixture	about	the	size	of	a	hickory	nut	and	let	boil	about	15	minutes	,
降低	在	这	热的	混合物	关于	这	尺寸	的	一个	山胡桃木	坚果	和	让	熬	关于	-	分钟	,

将热混合物倒入锅中，大小约如山核桃，煮沸约15分钟。

[ænd; ənd] [ðen] [sɜ:rv] [gʊd] [ænd; ənd] [hɑ:t] .

and	then	serve	good	and	hot	.
和	然后	服务	好的	和	热的	.

然后趁热享用。

['tʃɪli] [kɑ:n] ['kɑ:rn] ([fɔ:r; fər] - [men]) .

Chili	con	carne	(	for	20	men	)	.
辣椒	康	肉	(	为了	-	男人	)	.

辣椒肉酱（20人份）。

[teɪk] [fɔ:r] [paʊndz] [koʊld] [bɔɪld] [mi:t] , [kʌt] ['ɪntu:] [ə'baʊt] ½ - [ɪntʃ] ['daɪsɪz] ,

Take	4	pounds	cold	boiled	meat	,	cut	into	about	½	-	inch	dices	,
拿	4	磅	寒冷的	煮沸	肉	,	切	进入	关于	½	-	英寸	骰子	,

取4磅冷煮肉，切成约½英寸的丁，

[pʊt] ['ɪntuː] ['beɪkɪŋ] [pæn] [ɪ'nʌf] ['beɪkən] [griːs] [tuː; tə] ['kʌvər] [ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [pæn] ,

put	**into**	**baking**	**pan**	**enough**	**bacon**	**grease**	**to**	**cover**	**the**	**bottom**	**of**	**pan**	**,**
放	进入	烘烤	平底锅	足够的	熏肉	润滑脂	到	覆盖	这	底部	的	平底锅	,

在烤盘中倒入足够的培根油脂，覆盖烤盘底部。

[tʃɑːp] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['ʌnjənz] [faɪn] ,

chop	**about**	**2**	**pounds**	**onions**	**fine**	**,**
劈	关于	2	磅	洋葱	美好的	,

将约2磅洋葱切碎，

[ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [biːf] [ɪn] [ðə; ði] [hɑːt] [griːst] ['fraɪɪŋ] [pæn] .

and	**put**	**the**	**onions**	**and**	**beef**	**in**	**the**	**hot**	**greased**	**frying**	**pan**	**.**
和	放	这	洋葱	和	牛肉	在	这	热的	涂油	煎炸	平底锅	.

把洋葱和牛肉放入热的抹了油的煎锅里。

[let] [ðə; ði] [miːt] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] [braʊn] [naɪs] [braʊn] ['kʌlər] ; [tʃɑːp] [faɪn] [ə'baʊt] [θriː] ['aʊnsɪz] ['tʃɪli] ['pepərz] ,

Let	**the**	**meat**	**and**	**onions**	**brown**	**nice**	**brown**	**color**	**;**	**chop**	**fine**	**about**	**3**	**ounces**	**chili**	**peppers**	**,**
让	这	肉	和	洋葱	棕色的	好的	棕色的	颜色	;	劈	美好的	关于	3	盎司	辣椒	辣椒	,

将肉和洋葱炒至漂亮的棕色；将约3盎司辣椒切碎，

[pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] [let] ['sɪmər] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊər] .

put	**into**	**the**	**mixture**	**and**	**let**	**simmer**	**for**	**about**	**1**	**hour**	**.**
放	进入	这	混合物	和	让	煨	为了	关于	1	小时	.

放入混合物中，小火慢炖约1小时。

[teɪk] [ə'baʊt] [faɪv] [paʊndz] [koʊld] [bɔɪld] [biːnz] ,

Take	**about**	**5**	**pounds**	**cold**	**boiled**	**beans**	**,**
拿	关于	5	磅	寒冷的	煮沸	豆子	,

取约5磅冷煮豆子，

[graɪnd] [ðem; ðəm] [θruː] [hæʃ] [mə'ʃiːn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [bɔɪld] ['mɪkstʃər] ; [let] ['sɪmər] [ə'baʊt] ½ ['aʊər] .

grind	**them**	**thru**	**hash**	**machine**	**and**	**add**	**to**	**the**	**boiled**	**mixture**	**;**	**let**	**simmer**	**about**	**½**	**hour**	**.**
研磨	他们	通过	哈希	机器	和	添加	到	这	煮沸	混合物	;	让	煨	关于	½	小时	.

将它们用研磨机磨碎，然后加入煮沸的混合物中；小火慢炖约半小时。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd] [graʊnd] [kloʊvz] .

Season	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**and**	**ground**	**cloves**	**.**
季节	和	盐	,	胡椒	,	和	地面	丁香	.

用盐、胡椒粉和丁香粉调味。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə'baʊt] [θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [bɜːrnt] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [let] ['sɪmər] - ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] ,

Add	**about**	**3**	**tablespoonfuls**	**burnt**	**sugar**	**and**	**let**	**simmer**	**20**	**minutes**	**longer**	**and**	**serve**	**hot**	**,**
添加	关于	3	汤匙	烧焦的	糖	和	让	煨	-	分钟	更长	和	服务	热的	,

加入约3汤匙焦糖，再炖20分钟，趁热食用。

['iːðər] [ɑːn] [toʊst] [ɔːr] [wɪ'ðaʊt] .

either	**on**	**toast**	**or**	**without**	**.**
任何一个	在	吐司	或者	没有	.

可以抹在吐司上，也可以不抹。

- [diː] [voʊ] .

Crepinettes	**de**	**veau**	**.**
-	德	小牛肉	.

小牛肉煎饼。

[teɪk] ⅔ [koʊld] [kʊkt] [miːt] , ⅓ [rɔː] [biːf] [wɪˈðaʊt] [fæt] .

Take	**⅔**	**cold**	**cooked**	**meat**	**,**	**⅓**	**raw**	**beef**	**without**	**fat**	**.**
拿	⅔	寒冷的	煮熟	肉	,	⅓	生的	牛肉	没有	胖的	.

取三分之二冷熟肉，三分之一去脂生牛肉。

[tʃɑːp] [ˈɪntuː] [ˈsɔːsɪdʒ] [miːt] ; [ˈsiːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [ˈpaʊdərd] [seɪdʒ] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ˈplenti] [ʌv; əv] [blæk] [ˈpepər] .

Chop	**into**	**sausage**	**meat**	**;**	**season**	**with**	**powdered**	**sage**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**plenty**	**of**	**black**	**pepper**	**.**
劈	进入	香肠	肉	;	季节	和	粉末状	圣人	,	盐	,	和	很多	的	黑色的	胡椒	.

将香肠肉切碎；用鼠尾草粉、盐和大量黑胡椒调味。

[meɪk] [ˈɪntuː][ˈlɪt(ə)l] [keɪks] [ænd; ənd][fraɪ] [braʊn] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] [ˈʃɔːrtli] [bɪˈfɔːr] [-]

Make	**into**	**little**	**cakes**	**and**	**fry**	**brown**	**on**	**both**	**sides**	**shortly**	**before**	**[**	**18**	**]**
制作	进入	小的	蛋糕	和	炒	棕色的	在	两个都	侧面	不久	前	[	-	]

做成小饼，在[18]之前不久两面煎至棕色

[ˈwɑːntɪd] .

wanted	**.**
通缉	.

通缉。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ˈgreɪvi] .

Serve	**with**	**gravy**	**.**
服务	和	肉汁	.

佐以肉汁食用。

[ˌsɪksˈtiːn] [paʊndz] [kʊkt] [miːt] [ænd; ənd][eɪt] [paʊndz] [rɔː] [biːf] [ɪˈnʌf] [fɔːr; fər] - [men] .

Sixteen	**pounds**	**cooked**	**meat**	**and**	**8**	**pounds**	**raw**	**beef**	**enough**	**for**	**80**	**men**	**.**
十六	磅	煮熟	肉	和	8	磅	生的	牛肉	足够的	为了	-	男人	.

十六磅熟肉和八磅生牛肉，足够八十个人食用。

[ˈmʌt(ə)n][ˈpɑːtˌpaɪ] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Mutton	**potpie**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
羊肉	馅饼	(	为了	-	男人	)	.

羊肉馅饼（20人份）。

[teɪk] [sɪks] [paʊndz] [ˈmʌt(ə)n] [tʃɑːpt] [ɪn] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] , [faɪv] [paʊndz] [pəˈtetoz] [tʃɑːpt] [ɪn] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] ,

Take	**6**	**pounds**	**mutton**	**chopped**	**in**	**small**	**pieces**	**,**	**5**	**pounds**	**potatoes**	**chopped**	**in**	**small**	**pieces**	**,**
拿	6	磅	羊肉	切碎	在	小的	件	,	5	磅	土豆	切碎	在	小的	件	,

取6磅羊肉切成小块，5磅土豆切成小块，

[wʌn][kæn; kən][təˈmeɪtoʊz] , [ˌtuːˈtuː][ɔːr][θriː] [ˈʌnjənz] , [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepər] [tuː; tə] [teɪst] .

1	**can**	**tomatoes**	**,**	**2**	**or**	**3**	**onions**	**,**	**and**	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
1	能	西红柿	,	2	或者	3	洋葱	,	和	盐	和	胡椒	到	品尝	.

1罐西红柿，2或3个洋葱，适量盐和胡椒粉。

[ˈθɪkən] [wɪð; wɪθ] [braʊn] [ˈflaʊər][ɪn][fɔːr] [kwɔːts] [ˈwɔːtər] , [ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [biːf] [stɑːk] .

Thicken	**with**	**browned**	**flour**	**in**	**4**	**quarts**	**water**	**,**	**2**	**quarts**	**beef**	**stock**	**.**
加厚	和	棕色	面粉	在	4	夸脱	水	,	2	夸脱	牛肉	库存	.

用 4 夸脱水和 2 夸牛肉汤，加入炒香的面粉勾芡。

[ɔːl] [kʊkt] [təˈgeðər] , [ˈsloʊli] , [ɪn][ˈoʊpən][pæn][fɔːr; fər][əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː]['aʊərz] .

All	**cooked**	**together**	**,**	**slowly**	**,**	**in**	**open**	**pan**	**for**	**about**	**2**	**hours**	**.**
全部	煮熟	一起	,	缓慢地	,	在	打开	平底锅	为了	关于	2	小时	.

所有食材一起放入敞口锅中，小火慢炖约 2 小时。

[krʌst] [seɪm] [æz; əz][fɔːr; fər] ['ɔɪstər] ['pɑːtˌpaɪ] .

Crust	**same**	**as**	**for**	**oyster**	**potpie**	**.**
地壳	相同的	作为	为了	牡蛎	馅饼	.

饼皮和牡蛎馅饼的饼皮一样。

[pɑːt] [roʊst] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Pot	**roast**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
锅	烤	(	为了	-	男人	)	.

炖牛肉（20人份）。

[teɪk] [eɪt] [paʊndz] [biːf] , [pʊt] [ɑːn] [stoʊv] [ɪn] [diːp] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] [let] [braʊn] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] -

Take	**8**	**pounds**	**beef**	**,**	**put**	**on**	**stove**	**in**	**deep**	**kettle**	**and**	**let**	**brown**	**for**	**about**	**20**
拿	8	磅	牛肉	,	放	在	火炉	在	深的	壶	和	让	棕色的	为了	关于	-

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

取8磅牛肉，放入深锅中，在炉子上煎至棕色，约20分钟。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [paɪnt] [biːf] [stɑːk] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] ['ʌnjənz]

Then	**add**	**1**	**pint**	**beef**	**stock**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**,**	**and**	**2**	**onions**
然后	添加	1	品脱	牛肉	库存	,	盐	和	胡椒	到	品尝	,	和	2	洋葱

[tʃɑːpt] [faɪn] ,

chopped	**fine**	**,**
切碎	美好的	,

然后加入1品脱牛肉高汤，根据口味加入盐和胡椒粉，以及2个切碎的洋葱。

[ænd; ənd] [let] ['sɪmər] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['aʊərz] [ʌn'tɪl] [dʌn] .

and	**let**	**simmer**	**for**	**about**	**2**	**hours**	**until**	**done**	**.**
和	让	煨	为了	关于	2	小时	直到	完毕	.

小火慢炖约2小时直至煮熟。

[tɜːrn] ['friːkwəntli] .

Turn	**frequently**	**.**
转动	频繁地	.

经常转动。

['vedʒtəb(ə)lz] .

VEGETABLES	**.**
蔬菜	.

蔬菜。

[beɪkt] [biːnz] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Baked	**beans**	**(**	**for**	**100**	**men**	**)**	**.**
烘焙	豆子	(	为了	-	男人	)	.

烤豆（100人份）。

[teɪk] - [paʊndz] [draɪ] [biːnz] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] [soʊkt] [ˌoʊvər'naɪt] [ænd; ənd] [dreɪn] [ɔːf] [ðə; ði]

Take	**25**	**pounds**	**dry**	**beans**	**that**	**have**	**been**	**soaked**	**overnight**	**and**	**drain**	**off**	**the**
拿	-	磅	干燥	豆子	那	有	到过	浸泡过	过夜	和	流走	离开	这

['wɔːtər] ,

water	**,**
水	,

取25磅干豆，浸泡过夜后沥干水分。

['kʌvər] [ðem; ðəm] (['lɪt(ə)l] ['oʊvər]) [wɪð; wɪθ] [freʃ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔːr; fər] [wʌn] ['aʊər] .

cover	**them**	**(**	**little**	**over**	**)**	**with**	**fresh**	**water**	**and**	**boil**	**for**	**1**	**hour**	**.**
覆盖	他们	(	小的	超过	)	和	新鲜的	水	和	熬	为了	1	小时	.

用清水略微没过食材，煮沸 1 小时。

[ðɪs] ['wɔːtər] [wɪl] [kʊk] [biːnz] [wel] .

This	**water**	**will**	**cook**	**beans**	**well**	**.**
这	水	将要	厨师	豆子	出色地	.

这种水很适合煮豆子。

[dɪˈvaɪd][ðem; ðəm][ɪn][ˌtuːˈtuː][lɑːrdʒ] [beɪk] [pænz][ænd; ənd]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]

Divide	**them**	**in**	**2**	**large**	**bake**	**pans**	**and**	**season**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**
划分	他们	在	2	大的	烤	平底锅	和	季节	和	盐	和	胡椒

[ænd; ənd]['sɛvən] [paʊndz] ['beɪkən] ,

and	**7**	**pounds**	**bacon**	**,**
和	7	磅	熏肉	,

将它们分成两份，分别放入两个大的烤盘中，用盐、胡椒粉和7磅培根调味。

[daɪst] , ½ ['gælən] [məˈlæsɪz] , [ænd; ənd] [beɪk] [æt; ət] [liːst] [θriː]['aʊərz] .

diced	**,**	**½**	**gallon**	**molasses**	**,**	**and**	**bake**	**at**	**least**	**3**	**hours**	**.**
切丁	,	½	加仑	糖蜜	,	和	烤	在	至少	3	小时	.

切丁，加入半加仑糖蜜，烘烤至少 3 小时。

[pəˈtetoz] .

POTATOES	**.**
土豆	.

土豆。

[beɪkt] [pəˈtetoz] .

Baked	**potatoes**	**.**
烘焙	土豆	.

烤土豆。

[piːl] [pəˈtetoz] , [wɑːʃ] [θɔroʊli] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] ['ʃæloʊ] [pæn] , ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd]

Peel	**potatoes**	**,**	**wash**	**thoroly**	**,**	**and**	**place**	**in**	**shallow**	**pan**	**,**	**season**	**with**	**salt**	**and**
果皮	土豆	,	洗	完全	,	和	地方	在	浅的	平底锅	,	季节	和	盐	和

['pepər] ,

pepper	**,**
胡椒	,

将土豆去皮，彻底洗净，放入浅盘中，用盐和胡椒粉调味。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [slaɪst] ['ʌnjən] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['flaʊər] .

add	**1**	**sliced**	**onion**	**,**	**sprinkle**	**with**	**a**	**little**	**flour**	**.**
添加	1	切片	洋葱	,	撒	和	一个	小的	面粉	.

加入1个切片洋葱，撒上少许面粉。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][lɑːrd][ænd; ənd] [biːf] [stɑːk] .

Put	**in**	**a**	**little**	**lard**	**and**	**beef**	**stock**	**.**
放	在	一个	小的	猪油	和	牛肉	库存	.

加入少许猪油和牛肉高汤。

[beɪk] [ɪn]['ʌv(ə)n] [ʌnˈtɪl] [dʌn] . [-]

Bake	**in**	**oven**	**until**	**done**	**.**	**[**	**19**	**]**
烤	在	烤箱	直到	完毕	.	[	-	]

放入烤箱烤至熟透。[19]

[beɪkt] [swiːt] [pəˈtetoz] [ænd; ənd] ['æplz] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Baked	**sweet**	**potatoes**	**and**	**apples**	**(**	**for**	**80**	**men**	**)**	**.**
烘焙	甜的	土豆	和	苹果	(	为了	-	男人	)	.

烤红薯和苹果（80人份）。

[teɪk] - [paʊndz] [swiːt] [pəˈtetoz] [ænd; ənd] - [paʊndz] ['æplz] .

Take	**30**	**pounds**	**sweet**	**potatoes**	**and**	**12**	**pounds**	**apples**	**.**
拿	-	磅	甜的	土豆	和	-	磅	苹果	.

取30磅红薯和12磅苹果。

[bɔɪl] [pəˈtetoz] [əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː] ['mɪnɪts] ; [ðen] [piːl] [ænd; ənd][slaɪs] ['kerfəli] .

Boil	**potatoes**	**about**	**2**	**minutes**	**;**	**then**	**peel**	**and**	**slice**	**carefully**	**.**
熬	土豆	关于	2	分钟	;	然后	果皮	和	片	小心	.

将土豆煮约2分钟；然后小心地去皮切片。

[bɔɪl] ['æplz] [wʌn] ['mɪnɪt] ; [ðen] [piːl] , [kɔːr] , [ænd; ənd][slaɪs] .

Boil	**apples**	**1**	**minute**	**;**	**then**	**peel**	**,**	**core**	**,**	**and**	**slice**	**.**
熬	苹果	1	分钟	;	然后	果皮	,	核	,	和	片	.

将苹果煮1分钟；然后去皮、去核、切片。

[teɪk] [griːst] [beɪk] [pæn][ænd; ənd][pʊt][ɪn] ['leɪər][ʌv; əv] [pə'tetoz] , [ðen] ['leɪər][ʌv; əv] ['æplz] ,

Take	**greased**	**bake**	**pan**	**and**	**put**	**in**	**layer**	**of**	**potatoes**	**,**	**then**	**layer**	**of**	**apples**	**,**
拿	涂油	烤	平底锅	和	放	在	层	的	土豆	,	然后	层	的	苹果	,

[ænd; ənd][soʊ][ɑːn] .

and	**so**	**on**	**.**
和	所以	在	.

在烤盘上抹油，铺一层土豆，再铺一层苹果，以此类推。

[pʊt]['oʊvər][ɔːl][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] [ɔːr] [biːf] ['suːɪt] .

Put	**over**	**all**	**a**	**little**	**butter**	**or**	**beef**	**suet**	**.**
放	超过	全部	一个	小的	黄油	或者	牛肉	羊脂	.

表面抹上少许黄油或牛油。

[ɪf] ['æplz] [ɑːr; ər] [tuː] ['saʊər] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [braʊn] ['ʃʊgər] .

If	**apples**	**are**	**too**	**sour**	**,**	**add**	**a**	**little**	**brown**	**sugar**	**.**
如果	苹果	是	也	酸的	,	添加	一个	小的	棕色的	糖	.

如果苹果太酸，可以加一点红糖。

[beɪk] [ɔːl][ɪn][pæn][ʌn'tɪl] [dʌn] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɔːrm] .

Bake	**all**	**in**	**pan**	**until**	**done**	**and**	**serve**	**warm**	**.**
烤	全部	在	平底锅	直到	完毕	和	服务	温暖的	.

将所有食材放入烤盘中烤熟，趁热食用。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ɪk'spensɪv] , [bʌt; bət][æn; ən] ['eksələnt] ['hɑːlədeɪ] [dɪʃ] .

A	**little**	**expensive**	**,**	**but**	**an**	**excellent**	**holiday**	**dish**	**.**
一个	小的	昂贵的	,	但	一个	出色的	假期	盘子	.

价格略贵，但却是一道绝佳的节日菜肴。

[pə'teɪtoʊ][bɔːlz] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Potato	**balls**	**(**	**for**	**90**	**men**	**)**	**.**
土豆	球	(	为了	-	男人	)	.

土豆球（90人份）。

[mæʃ] [ə'baʊt] - [paʊndz] [bɔɪld] [pə'tetoz] , ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] , [ænd; ənd]

Mash	**about**	**25**	**pounds**	**boiled**	**potatoes**	**,**	**season**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**,**	**and**
捣碎	关于	-	磅	煮沸	土豆	,	季节	和	盐	和	胡椒	,	和

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk] .

add	**a**	**little**	**milk**	**.**
添加	一个	小的	牛奶	.

将约 25 磅煮熟的土豆捣成泥，用盐和胡椒粉调味，再加入少许牛奶。

[meɪk] ['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][wɪð; wɪθ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [griːs] [ænd; ənd] [braʊn]

Make	**into**	**small**	**balls**	**and**	**put**	**into**	**a**	**pan**	**with**	**very**	**little**	**grease**	**and**	**brown**
制作	进入	小的	球	和	放	进入	一个	平底锅	和	非常	小的	润滑脂	和	棕色的

[ɑːn][bəuθ][saɪdz] .

on	**both**	**sides**	**.**
在	两个都	侧面	.

将面团搓成小球，放入少许油的平底锅中，两面煎至棕色。

[bɔɪld] [pə'tetoz] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Boiled	**potatoes**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
煮沸	土豆	(	为了	-	男人	)	.

煮土豆（20人份）。

[teɪk] - [paʊndz] [pə'tetoz] , [θɔroʊli] ,

Take	**10**	**pounds**	**potatoes**	**,**	**thoroly**	**washt**	**,**
拿	-	磅	土豆	,	完全	洗	,

取10磅土豆，彻底清洗干净。

[ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ][tɪn]['bɔɪlər][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][let][bɔɪl] ½ ['aʊər] .

and	put	in	a	tin	boiler	and	cover	with	cold	water	and	let	boil	½	hour	.
和	放	在	一个	锡	锅炉	和	覆盖	和	寒冷的	水	和	让	熬	½	小时	.

放入锡制锅炉中，加冷水没过食材，煮半小时。

['æftər]['wɔːtər][bɔɪlz] , [stɪk] [ə; eɪ][fɔːrk]['ɪntuː][wʌn][ɔːr][ˌtuː'tuː] [pə'tetoz] ; [ɪf] [fɔːrk]['entərz] ['iːzəli] ,

After	water	boils	,	stick	a	fork	into	1	or	2	potatoes	;	if	fork	enters	easily	,
后	水	沸腾	,	戳	一个	叉	进入	1	或者	2	土豆	;	如果	叉	进入	容易地	,

水烧开后，用叉子插入1到2个土豆；如果叉子很容易插入，

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [dʌn] .

they	are	done	.
他们	是	完毕	.

他们完成了。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][stoʊv][ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði]['wɔːtər][ɔːf][ænd; ənd] [sɜːrv] [gʊd] [ænd; ənd][hɑːt] ,

Remove	from	stove	and	pour	the	water	off	and	serve	good	and	hot	,
消除	从	火炉	和	倒	这	水	离开	和	服务	好的	和	热的	,

[wɪð; wɪθ][ɔːr] [wɪ'ðaʊt] [skɪnz] .

with	or	without	skins	.
和	或者	没有	皮肤	.

从炉子上移开，倒掉水，趁热食用，可带皮或不带皮。

[kriːmd] [pə'tetoz] .

Creamed	potatoes	.
奶油	土豆	.

奶油土豆泥。

[teɪk] [eɪt] [paʊndz] [rɔː] [pə'tetoz] , [daɪst] [ɪn][wʌn] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] , [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [dʌn] , [ðen] [pɔːr] ['wɔːtər] [ɔːf] ;

Take	8	pounds	raw	potatoes	,	diced	in	1	-	inch	pieces	,	boil	until	done	,	then	pour	water	off	;
拿	8	磅	生的	土豆	,	切丁	在	1	-	英寸	件	,	熬	直到	完毕	,	然后	倒	水	离开	;

取 8 磅生土豆，切成 1 英寸的小块，煮至熟透，然后倒掉水；

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kwɔːrt][koʊld]['wɔːtər] , [wʌn][kæn; kən] [kriːm] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pɑːrsli] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] ,

add	1	quart	cold	water	,	1	can	cream	,	and	a	little	parsley	,	salt	and	pepper	,
添加	1	夸脱	寒冷的	水	,	1	能	奶油	,	和	一个	小的	香菜	,	盐	和	胡椒	,

加入1夸脱冷水、1罐奶油、少许欧芹、盐和胡椒粉。

[ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð; wɪθ] ½ [paʊnd] [waɪt] ['flaʊər][mɪkst][ɪn][wʌn][paɪnt][koʊld]['wɔːtər] , [ðen] [sɜːrv] . [-] [20]

and	thicken	with	½	pound	white	flour	mixt	in	1	pint	cold	water	,	then	serve	.	[	-	]
和	加厚	和	½	磅	白色的	面粉	混合	在	1	品脱	寒冷的	水	,	然后	服务	.	[	-	]

用 1 品脱冷水将 ½ 磅白面粉混合物煮稠，然后即可食用。[20]

[fraɪd] [pə'tetoz] .

Fried	potatoes	.
油煎	土豆	.

炸土豆。

[bɔɪl][wɪð; wɪθ] ['piːˌlɪŋz] [ɑːn] , [ðen] [slaɪs][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][lɑːrd] ; [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .

Boil	with	peelings	on	,	then	slice	and	fry	in	lard	;	salt	and	pepper	to	taste	.
熬	和	果皮	在	,	然后	片	和	炒	在	猪油	;	盐	和	胡椒	到	品尝	.

带皮煮熟，然后切片，用猪油煎；加盐和胡椒粉调味。

['dʒɜ:rmən] [fraɪd] [pə'tetoz] ([fɔ:r; fər] - [men]) .

German	fried	potatoes	(	for	20	men	)	.
德语	油煎	土豆	(	为了	-	男人	)	.

德国炸土豆（20人份）。

[teɪk] [eɪt] [paʊndz] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] , [kʌt] [ɪn] [raʊnd] ['slaɪsɪz] ; [ˌeɪ di: 'di:] [ˌtu:'tu:] [paʊndz] ['ʌnjənz]

Take	8	pounds	cold	boiled	potatoes	,	cut	in	round	slices	;	add	2	pounds	onions
拿	8	磅	寒冷的	煮沸	土豆	,	切	在	圆形的	切片	;	添加	2	磅	洋葱

[tʃɑ:pt] [faɪn] ,

chopped	fine	,
切碎	美好的	,

取8磅冷煮土豆，切成圆片；加入2磅切碎的洋葱，

[sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepər] [tu:; tə] [teɪst] .

salt	and	pepper	to	taste	.
盐	和	胡椒	到	品尝	.

根据个人口味加入盐和胡椒粉。

[pʊt] [ɪn] [ə'baʊt] ½ [paʊnd] [lɑ:rd] [ænd; ənd] [fraɪ] [tu:; tə] [naɪs] [braʊn] ['kʌlər] [ænd; ənd] [sɜ:rv] [hɑ:t] .

Put	in	about	½	pound	lard	and	fry	to	nice	brown	color	and	serve	hot	.
放	在	关于	½	磅	猪油	和	炒	到	好的	棕色的	颜色	和	服务	热的	.

放入约半磅猪油，煎至金黄色，趁热食用。

[laɪə'neɪz] [pə'tetoz] .

Lyonnaise	potatoes	.
里昂	土豆	.

里昂土豆。

[bɔɪl] - [paʊndz] [pə'tetoz] [ænd; ənd] [kʌt] [ʌp] .

Boil	30	pounds	potatoes	and	cut	up	.
熬	-	磅	土豆	和	切	向上	.

将30磅土豆煮熟并切块。

[mɪks] [ɪn] [faɪv] [paʊndz] [rɔ:] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['lɪt(ə)l] [gri:s] [ɔ:r] [lɑ:rd] .

Mix	in	5	pounds	raw	onions	and	little	grease	or	lard	.
混合	在	5	磅	生的	洋葱	和	小的	润滑脂	或者	猪油	.

拌入5磅生洋葱和少许油脂或猪油。

[beɪk] [ɪn] ['ʌv(ə)n] [tɪl] [dʌn] [ænd; ənd] [braʊn] .

Bake	in	oven	till	done	and	browned	.
烤	在	烤箱	直到	完毕	和	棕色	.

放入烤箱烤至熟透并呈金黄色。

[mæʃt] [pə'tetoz] .

Mashed	potatoes	.
捣碎	土豆	.

土豆泥。

[teɪk] [bɔɪld] [pə'tetoz] , [pi:l] , [mæʃ] [wel] , ['ædɪŋ] [kri:m] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] ['pepər] .

Take	boiled	potatoes	,	peel	,	mash	well	,	adding	cream	,	salt	,	and	pepper	.
拿	煮沸	土豆	,	果皮	,	捣碎	出色地	,	添加	奶油	,	盐	,	和	胡椒	.

将煮熟的土豆去皮，捣成泥，加入奶油、盐和胡椒粉。

[pə'teɪtoʊ] ['sæləd] ([fɔ:r; fər] - [men]) .

Potato	salad	(	for	20	men	)	.
土豆	沙拉	(	为了	-	男人	)	.

土豆沙拉（20人份）。

[teɪk] [sɪks] [paʊndz] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] [daɪst] [ɪn] ¼ - [ɪntʃ] ['pi:sɪz] ; [ˌtu:'tu:] [paʊndz] ['ʌnjənz] ,

Take	6	pounds	cold	boiled	potatoes	diced	in	¼	-	inch	pieces	;	2	pounds	onions	,
拿	6	磅	寒冷的	煮沸	土豆	切丁	在	¼	-	英寸	件	;	2	磅	洋葱	,

取6磅冷煮土豆，切成¼英寸的小丁；2磅洋葱，

[rɔ:] , [tʃɑ:pt] [faɪn] ; [wʌn] [bʌntʃ] ['pɑ:rsli] [tʃɑ:pt] [faɪn] ; ['si:z(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] .

raw	,	chopped	fine	;	1	bunch	parsley	chopped	fine	;	season	with	salt	and	pepper	.
生的	,	切碎	美好的	;	1	束	香菜	切碎	美好的	;	季节	和	盐	和	胡椒	.

生的，切碎；1 束欧芹切碎；用盐和胡椒调味。

[meɪk] [ə; eɪ] [frentʃ] ['dresɪŋ] [æz; əz] ['fɑ:loʊz] : [wʌn][paɪnt] ['vɪnɪgər] , [ˌtu:'tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] ['ʃʊgər] (

Make	a	French	dressing	as	follows	:	1	pint	vinegar	,	2	tablespoonfuls	sugar	(
制作	一个	法语	敷料	作为	跟随	:	1	品脱	醋	,	2	汤匙	糖	(

[braʊn] [ɔ:r] [waɪt]) ,

brown	or	white	)	,
棕色的	或者	白色的	)	,

制作法式沙拉酱的方法如下：1品脱醋，2汤匙糖（红糖或白糖），

[ˌtu:'tu:][ɔ:r][θri:] ['dæʃɪz] [red] ['pepər] , [wʌn] [aʊns] [draɪ] ['mʌstərd] , ½ [paʊnd] ['beɪkən] [tʃɑ:pt] [faɪn]

2	or	3	dashes	red	pepper	,	1	ounce	dry	mustard	,	½	pound	bacon	chopped	fine
2	或者	3	破折号	红色的	胡椒	,	1	盎司	干燥	芥末	,	½	磅	熏肉	切碎	美好的

[ænd; ənd][fraɪd] .

and	fried	.
和	油煎	.

2 或 3 滴红辣椒粉，1 盎司干芥末，½ 磅切碎煎熟的培根。

[pɔ:r] [ðə; ði] ['vɪnɪgər] ['mɪkstʃər][ɑ:n][ðə; ði][hɑ:t]['beɪkən][ænd; ənd] [gri:s] .

Pour	the	vinegar	mixture	on	the	hot	bacon	and	grease	.
倒	这	醋	混合物	在	这	热的	熏肉	和	润滑脂	.

将醋汁倒在热培根和油脂上。

[ðen] [set] [bæk] [ɑ:n] [stoʊv] [tu:; tə] [ki:p] [wɔ:rm] , [ænd; ənd] [wen] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:rv] [pɔ:r] [ðə; ði]

Then	set	back	on	stove	to	keep	warm	,	and	when	ready	to	serve	pour	the
然后	放	后退	在	火炉	到	保持	温暖的	,	和	什么时候	准备好	到	服务	倒	这

['vɪnɪgər] ,

vinegar	,
醋	,

然后放回炉子上保温，上桌前淋上醋。

[gri:s] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , ['oʊvər][ðə; ði] [pə'tetoz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ðen] [sɜ:rv] . [-]

grease	,	etc	.	,	over	the	potatoes	,	etc	.	,	then	serve	.	[	21	]
润滑脂	,	ETC	.	,	超过	这	土豆	,	ETC	.	,	然后	服务	.	[	-	]

在土豆等食物上抹油等，然后上菜。[21]

[ˌsærə'təugə] [pə'tetoz] .

Saratoga	potatoes	.
萨拉托加	土豆	.

萨拉托加土豆。

[daɪs] [pə'tetoz] [rɔ:] , [bɔɪl] [ðem; ðəm] [ʌn'tɪl] [dʌn] , [ðen] [dreɪn] [ænd; ənd] [set] [ə'weɪ] [ænd; ənd] [let] [ku:l]

Dice	potatoes	raw	,	boil	them	until	done	,	then	drain	and	set	away	and	let	cool
骰子	土豆	生的	,	熬	他们	直到	完毕	,	然后	流走	和	放	离开	和	让	凉爽的

.

:

.

将生土豆切丁，煮熟后沥干水分，放在一旁冷却。

[wen] [ku:l] [fraɪ] [ɪn] ['bʌtər] [ɔ:r] [lɑ:rd] [ʌn'tɪl] [naɪs] [ænd; ənd] [braʊn] .

When	cool	fry	in	butter	or	lard	until	nice	and	brown	.
什么时候	凉爽的	炒	在	黄油	或者	猪油	直到	好的	和	棕色的	.

冷却后，用黄油或猪油煎至金黄酥脆。

[ˌeɪ di: 'di:] ['pɑ:rsli] [ænd; ənd] [tʃɑ:pt] ['ʌnjənz] , [wʌn][kwɔ:rt] [rɪtʃ] [mɪlk] .

Add	parsley	and	chopped	onions	,	1	quart	rich	milk	.
添加	香菜	和	切碎	洋葱	,	1	夸脱	富有的	牛奶	.

加入欧芹碎、洋葱碎和1夸脱浓牛奶。

['θɪkən] [wɪð; wɪθ] ¼ [paʊnd] ['flaʊər] .

Thicken	**with**	**¼**	**pound**	**flour**	**.**
加厚	和	¼	磅	面粉	.

加入四分之一磅面粉勾芡。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .

Season	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**and**	**serve**	**hot**	**.**
季节	和	盐	和	胡椒	和	服务	热的	.

用盐和胡椒粉调味，趁热食用。

['ɛsˌkɑːləpt] [pə'tetoz] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Escalloped	**potatoes**	**(**	**for**	**100**	**men**	**)**	**.**
扇贝状的	土豆	(	为了	-	男人	)	.

焗烤土豆（100人份）。

[teɪk] - [paʊndz] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] , [eɪt] [paʊndz] [tʃiːz] , [eɪt] [kænz] [kən'denst] [mɪlk] ,

Take	**35**	**pounds**	**cold**	**boiled**	**potatoes**	**,**	**8**	**pounds**	**cheese**	**,**	**8**	**cans**	**condensed**	**milk**	**,**
拿	-	磅	寒冷的	煮沸	土豆	,	8	磅	奶酪	,	8	罐头	浓缩版	牛奶	,

取35磅冷煮土豆、8磅奶酪、8罐炼乳，

[ænd; ənd] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['beɪstɪŋ] - ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] ['flaʊər] .

and	**3**	**or**	**4**	**basting**	**-**	**spoonfuls**	**of**	**flour**	**.**
和	3	或者	4	涂抹	-	一勺	的	面粉	.

再加 3 到 4 勺面粉。

[per] [pə'tetoz] [ænd; ənd] [slaɪs] [ðem; ðəm] .

Pare	**potatoes**	**and**	**slice**	**them**	**.**
削减	土豆	和	片	他们	.

将土豆削皮切片。

[greɪt] [tʃiːz] [faɪn] [ænd; ənd] [mɪks] [tʃiːz] ['iːvnli] [wɪð; wɪθ] [pə'tetoz] [ɪn] [beɪk] [pæn] .

Grate	**cheese**	**fine**	**and**	**mix**	**cheese**	**evenly**	**with**	**potatoes**	**in**	**bake**	**pan**	**.**
格特	奶酪	美好的	和	混合	奶酪	均匀地	和	土豆	在	烤	平底锅	.

将奶酪磨碎，与土豆均匀混合，放入烤盘中。

[mɪks] ['flaʊər] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] [ænd; ənd] [daɪ'luːt] [mɪlk] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] [pə'tetoz] [ɑːr; ər] ['kʌvərd] .

Mix	**flour**	**with**	**milk**	**and**	**dilute**	**milk**	**with**	**water**	**until**	**potatoes**	**are**	**covered**	**.**
混合	面粉	和	牛奶	和	稀	牛奶	和	水	直到	土豆	是	涵盖	.

将面粉与牛奶混合，再用水稀释牛奶，直到土豆完全被面粉覆盖。

[beɪk] [ɪn] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**slow**	**oven**	**.**
烤	在	慢的	烤箱	.

用慢烤箱烘烤。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['sʌmtaɪmz] [θɔːt] [tuː; tə] [biː; bi] [æn; ən] [ɪm'pruːvmənt] [tuː; tə] [juːz] [les] [tʃiːz] [ænd; ənd]

It	**is**	**sometimes**	**thought**	**to**	**be**	**an**	**improvement**	**to**	**use**	**less**	**cheese**	**and**
它	是	有时	想法	到	是	一个	改进	到	使用	较少的	奶酪	和

[ə; eɪ] [mʌtʃ] ['lɑːrdʒər] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] ['faɪnli] [graʊnd] [biːf] ['suːɪt] .

a	**much**	**larger**	**quantity**	**of**	**finely**	**ground**	**beef**	**suet**	**.**
一个	很多	更大的	数量	的	精细地	地面	牛肉	羊脂	.

有时人们认为，减少奶酪的用量，增加大量精细研磨的牛油，是一种改进方法。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

美国陆军烹饪学校使用的食(Recipes Used in the Cooking Schools, U. S.)

第2/2页

[fraɪd] [mʌʃ] ([fɔːr; fər] - [men]) .
Fried mush (for 20 men) .
油煎 糊状物 (为了 - 男人) .

炸粥（20人份）。

[teɪk] [ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [biːf] [stɑːk] , [ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] ['wɔːtər] , [wʌn] [aʊns] [sɔːlt] ,
Take 2 quarts beef stock , 2 quarts water , 1 ounce salt ,
拿 2 夸脱 牛肉 库存 , 2 夸脱 水 , 1 盎司 盐 ,

取2夸脱牛肉高汤、2夸脱水、1盎司盐，

[ænd; ənd][set][ɑːn][stoʊv][ænd; ənd][let][bɔɪl][fɔːr; fər][fɔːr][ɔːr][faɪv] ['mɪnɪts] .
and set on stove and let boil for 4 or 5 minutes .
和 放 在 火炉 和 让 熬 为了 4 或者 5 分钟 .

放在炉子上煮沸 4 到 5 分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [kɔːrn] [miːl] .
Add 2 pounds corn meal .
添加 2 磅 玉米 一顿饭 .

加入2磅玉米粉。

[pʊt][ðə; ði] [miːl] [ɪn][ə; eɪ]['flaʊər] [sɪv] [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ˌaɪ ˈtiː]['grædʒuəli] , ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [θɔroʊli] [ɔːl]
Put the meal in a flour sieve and shake it gradually , stirring it thoroly all
放 这 一顿饭 在 一个 面粉 筛 和 摇 它 逐步地 , 搅拌 它 完全 全部
[ðə; ði][taɪm] ,
the time ,
这 时间 ,

将面粉放入面粉筛中，慢慢摇晃，并始终充分搅拌。

[ʌnˈtɪl][ˌaɪ ˈtiː] [kəˈmensiz] [tuː; tə] ['θɪkən] .
until it commences to thicken .
直到 它 开始 到 加厚 .

直到它开始变稠。

[ðen] [set][ɑːn] [bæk] [pɑːrt][ʌv; əv][stoʊv][ænd; ənd][let] ['sɪmər] [fɔːr; fər][əˈbaʊt][wʌn]['aʊər][ɔːr] [tɪl] [dʌn] ,
Then set on back part of stove and let simmer for about 1 hour or till done ,
然后 放 在 后退 部分 的 火炉 和 让 煨 为了 关于 1 小时 或者 直到 完毕 ,

然后放在炉灶后部，小火慢炖约1小时或直至煮熟。

[wen] [ˌaɪ ˈtiː][drɑːps] ['friːli] [frʌm; frəm][ðə; ði]['pæd(ə)l] .
when it drops freely from the paddle .
什么时候 它 滴 自由 从 这 桨 .

当他从桨上自由落下时。

[pɔːr] ['ɪntuː] [dɪʃ] [pæn][əˈbaʊt][wʌn] [ɪntʃ] [diːp] [ænd; ənd][set][əˈsaɪd][tuː; tə] [kuːl] .
Pour into dish pan about 1 inch deep and set aside to cool .
倒 进入 盘子 平底锅 关于 1 英寸 深的 和 放 旁边 到 凉爽的 .

倒入约 1 英寸深的盘子中，放在一旁冷却。

[wen] [kuːl] [kʌt]['ɪntuː][ˌtuːˈtuː] - [ɪntʃ] [skwer] .
When cool cut into 2 - inch squares .
什么时候凉爽的 切 进入 2 - 英寸 正方形 .

冷却后切成 2 英寸见方的方块。

[hæv; həv] [ə'baʊt] ½ [paʊnd] [lɑːrd] [ɪn] ['fraɪɪŋ] [pæn] .

Have	about	½	pound	lard	in	frying	pan	.
有	关于	½	磅	猪油	在	煎炸	平底锅	.

煎锅里放大约半磅猪油。

[fraɪ] [tuː; tə] [naɪs] [braʊn] ['kʌlər] .

Fry	to	nice	brown	color	.
炒	到	好的	棕色的	颜色	.

煎至金黄色。

[sɜːrv] [hɑːt] [wɪð; wɪθ] ['sɪrəp; 'serəp] . [-]

Serve	hot	with	sirup	.	[	22	]
服务	热的	和	糖浆	.	[	-	]

趁热佐以糖浆食用。[22]

['ɪndiən] [kɔːrn] [miːl] [mʌʃ] .

Indian	corn	meal	mush	.
印度	玉米	一顿饭	糊状物	.

印度玉米粉糊。

[teɪk] [faɪv] ['aʊnsɪz] [kɔːrn] [miːl] , [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [wʌn] [aʊns] [sɔːlt] .

Take	5	ounces	corn	meal	,	2	quarts	boiling	water	,	1	ounce	salt	.
拿	5	盎司	玉米	一顿饭	,	2	夸脱	沸腾	水	,	1	盎司	盐	.

取 5 盎司玉米粉、2 夸脱沸水、1 盎司盐。

[mɪks] [kɔːrn] [miːl] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['wɔːtər] [bɪ'fɔːr] ['pʊtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] , [tuː; tə] [prɪ'vent] ['lʌmpɪŋ] .

Mix	corn	meal	with	cold	water	before	putting	it	in	,	to	prevent	lumping	.
混合	玉米	一顿饭	和	寒冷的	水	前	推杆	它	在	,	到	防止	聚集	.

放入之前先将玉米粉与冷水混合，以防止结块。

[stɜːr] [ɪn] ['sloʊli] [bʌt; bət] [biː; bi] ['kerf(ə)l] [tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði] ['wɔːtər] ['bɔɪlɪŋ] .

Stir	in	slowly	but	be	careful	to	keep	the	water	boiling	.
搅拌	在	缓慢地	但	是	小心	到	保持	这	水	沸腾	.

慢慢搅拌，但要注意保持水沸腾。

['kʌvər] ['kloʊsli] [ænd; ənd] [let] [bɔɪl] 2½ ['aʊərz] .

Cover	closely	and	let	boil	2½	hours	.
覆盖	密切	和	让	熬	2½	小时	.

盖紧锅盖，煮2个半小时。

[stɜːr] ['friːkwəntli] , [tuː; tə] [prɪ'vent] ['skɔːrtʃɪŋ] .

Stir	frequently	,	to	prevent	scorching	.
搅拌	频繁地	,	到	防止	灼热	.

要经常搅拌，防止烧焦。

[teɪk] [ɔːf] [wen] [θɪk] [ænd; ənd] [let] [kuːl] .

Take	off	when	thick	and	let	cool	.
拿	离开	什么时候	厚的	和	让	凉爽的	.

变稠后取出，放凉。

[eɪt] [paʊndz] [kɔːrn] [miːl] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər] - [men] .

Eight	pounds	corn	meal	enough	for	80	men	.
八	磅	玉米	一顿饭	足够的	为了	-	男人	.

八磅玉米粉足够80名男子食用。

[ˌmækə'roʊni] [ænd; ənd] [tʃiːz] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Macaroni	and	cheese	(	for	80	men	)	.
通心粉	和	奶酪	(	为了	-	男人	)	.

通心粉和奶酪（80人份）。

[breɪk] - [paʊndz] [ˌmækə'roʊni]['ɪntuː] [kən'viːniənt] [leŋθs] [ænd; ənd] [pʊt]['ɪntuː]['bɔɪlər][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ]
Break **14** **pounds** **macaroni** **into** **convenient** **lengths** **and** **put** **into** **boiler** **of** **boiling**
休息 - 磅 通心粉 进入 方便的 长度 和 放 进入 锅炉 的 沸腾
['sɔːltɪd]['wɔːtər] .
salted **water** **.**
咸的 水 .

将 14 磅通心粉掰成合适的长度，放入沸腾的盐水中煮。

[juːz] [eɪt] [ɔːr][ten] [taɪmz] [æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtər][æz; əz][ˌmækə'roʊni] .
Use **eight** **or** **ten** **times** **as** **much** **water** **as** **macaroni** **.**
使用 八 或者 十 时代 作为 很多 水 作为 通心粉 .

水的用量应该是通心粉的八到十倍。

[bɔɪl] [frʌm; frəm] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] , [ʌn'tɪl] ['tendər] .
Boil **from** **20** **to** **30** **minutes** **,** **until** **tender** **.**
熬 从 - 到 - 分钟 , 直到 投标 .

煮20至30分钟，直至变软。

[drɔː] [ɔːf]['wɔːtər][ænd; ənd] [pɔːr] [ˌmækə'roʊni]['ɪntuː][ə; eɪ] [wel] - [griːst] [beɪk] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn]
Draw **off** **water** **and** **pour** **macaroni** **into** **a** **well** **-** **greased** **bake** **pan** **and** **bake** **in**
画 离开 水 和 倒 通心粉 进入 一个 出色地 - 涂油 烤 平底锅 和 烤 在
[ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] 1½ ['aʊərz][ɔːr][ʌn'tɪl] [dʌn] ,
a **moderate** **oven** **1½** **hours** **or** **until** **done** **,**
一个 缓和 烤箱 1½ 小时 或者 直到 完毕 ,

沥干水分，将通心粉倒入抹了油的烤盘中，放入中等温度的烤箱烘烤1个半小时或直至熟透。

[ðen] ['kʌvər][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['dresɪŋ] : [tuː] [kænz][tə'meɪtoʊz] , [ˌtuː'tuː]['gælənz] [biːf] [stɑːk] ,
then **cover** **with** **the** **following** **dressing** **:** **Two** **cans** **tomatoes** **,** **2** **gallons** **beef** **stock** **,**
然后 覆盖 和 这 下列的 敷料 : 二 罐头 西红柿 , 2 加仑 牛肉 库存 ,

然后淋上以下调料：两罐番茄，2加仑牛肉汤，

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] , ['tɪspʊnˌfʊl] [taɪm] [ɔːr][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [beɪ] [liːvz] ,
salt **and** **pepper** **to** **taste** **,** **teaspoonful** **thyme** **or** **a** **little** **bay** **leaves** **,**
盐 和 胡椒 到 品尝 , 一茶匙 百里香 或者 一个 小的 湾 树叶 ,

根据口味加入盐和胡椒粉，再加一茶匙百里香或少许月桂叶。

[ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['suːɪt][ɔːr] ['bʌtər] .
and **a** **little** **suet** **or** **butter** **.**
和 一个 小的 羊脂 或者 黄油 .

再加一点牛油或黄油。

[pʊt] [ɔːl][ðə; ði] ['dresɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] ['bɔɪlər] [ɑːn]['faɪər][ænd; ənd] [kiːp] ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] [ɪn'griːdiənts]
Put **all** **the** **dressing** **in** **a** **small** **boiler** **on** **fire** **and** **keep** **stirring** **until** **ingredients**
放 全部 这 敷料 在 一个 小的 锅炉 在 火 和 保持 搅拌 直到 原料
[ɑːr; ər] [wel] [ɪn'kɔːrpəreɪtɪd] .
are **well** **incorporated** **.**
是 出色地 公司 .

将所有调料放入小锅中，用火加热，并不断搅拌，直到所有食材充分混合。

[pæs] ['dresɪŋ] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ˌmækə'roʊni] .
Pass **dressing** **thru** **a** **sieve** **and** **pour** **over** **macaroni** **.**
经过 敷料 通过 一个 筛 和 倒 超过 通心粉 .

将调味汁过筛后淋在通心粉上。

[greɪt] ['oʊvər][ˌmækə'roʊni][ænd; ənd] [sɔːs] [sɪks][ɔːr][eɪt] [paʊndz] [tʃiːz] .
Grate **over** **macaroni** **and** **sauce** **6** **or** **8** **pounds** **cheese** **.**
格特 超过 通心粉 和 酱 6 或者 8 磅 奶酪 .

将6至8磅奶酪磨碎撒在通心粉和酱汁上。

[bred] , ['bɪskɪts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
BREAD **,** **BISCUITS** **,** **ETC** **.**
面包 , 饼干 , ETC .

面包、饼干等。

[kɔːrn] [bred] ([fɔːr; fər] - [men]) .
Corn **bread** **(** **for** **20** **men** **)** **.**
玉米 面包 (为了 - 男人) .

玉米面包（20人份）。

[teɪk] 2½ [paʊndz] [waɪt] ['flaʊər] , 2½ [paʊndz] [kɔːrn] [miːl] , ¼ [paʊnd] ['bʌtər] , ¼ [paʊnd] [lɑːrd] ,
Take **2½** **pounds** **white** **flour** **,** **2½** **pounds** **corn** **meal** **,** **¼** **pound** **butter** **,** **¼** **pound** **lard** **,**
拿 2½ 磅 白色的 面粉 , 2½ 磅 玉米 一顿饭 , ¼ 磅 黄油 , ¼ 磅 猪油 ,

取2.5磅白面粉，2.5磅玉米粉，¼磅黄油，¼磅猪油，

[ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [wʌn] [kwɔːrt] [mɪlk] , [eɪt] [egz] ([joʊk] [ænd; ənd] [waɪts]) ['biːtn]
2 **ounces** **baking** **powder** **,** **1** **quart** **milk** **,** **8** **eggs** **(** **yolks** **and** **whites** **)** **beaten**
2 盎司 烘烤 粉末 , 1 夸脱 牛奶 , 8 鸡蛋 (蛋黄 和 白人) 被打败
['seprətli] ,
separately **,**
分别地 ,

2盎司泡打粉，1夸脱牛奶，8个鸡蛋（蛋黄和蛋白分别打散），

[wʌn] [aʊns] [sɔːlt] , [ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz] [braʊn] ['ʃʊgər] .
1 **ounce** **salt** **,** **2** **ounces** **brown** **sugar** **.**
1 盎司 盐 , 2 盎司 棕色的 糖 .

1盎司盐，2盎司红糖。

[mɪks] [ɔːl] [-]
Mix **all** **[** **23** **]**
混合 全部 [-]

混合所有[23]

[θɔroʊli] [təˈgeðər] .
thoroly **together** **.**
完全 一起 .

完全地在一起。

[griːs] [ə; eɪ] [beɪk] [pæn] [wel] [ænd; ənd] [pɔːr] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [ænd; ənd] [let] [beɪk] [əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]
Grease **a** **bake** **pan** **well** **and** **pour** **in** **the** **mixture** **and** **let** **bake** **about** **45** **minutes**
润滑脂 一个 烤 平底锅出色地 和 倒 在 这 混合物 和 让 烤 关于 - 分钟
[ɔːr] [tɪl] [dʌn] .
or **till** **done** **.**
或者 直到 完毕 .

在烤盘上抹上油脂，倒入混合物，烘烤约 45 分钟或直至熟透。

[test] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [bruːm] [strɔː] ['ɪntuː] ['sentər] [ʌv; əv] [keɪk] .
Test **with** **a** **broom** **straw** **into** **center** **of** **cake** **.**
测试 和 一个 扫帚 稻草 进入 中心 的 蛋糕 .

用扫帚柄插入蛋糕中心进行测试。

[ɪf] [ˌaɪ ˈtiː] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] [ænd; ənd] [draɪ] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [dʌn] ; [ɪf] [wet] [ɔːr] [stʌf] [stɪks] , [nɑːt] [dʌn] .
If **it** **comes** **out** **clean** **and** **dry** **it** **is** **done** **;** **if** **wet** **or** **stuff** **sticks** **,** **not** **done** **.**
如果 它 来 出去 干净的 和 干燥 它 是 完毕 ; 如果 湿的 或者 东西 棍子 , 不是 完毕 .

如果取出来干净干燥，就完成了；如果潮湿或有东西粘在上面，就还没完成。

[kɔːrn] [bred] ([fɔːr; fər] - [men]) .
Corn **bread** **(** **for** **15** **men** **)** **.**
玉米 面包 (为了 - 男人) .

玉米面包（15人份）。

[teɪk] [ˌtuːˈtuː] ['hiːpɪŋ] [kʌps] ['jeloʊ] [kɔːrn] [miːl] , [wʌn] [kʌp] ['flaʊər] , [θriː] [egz] , 2½ [kʌps] [swiːt] [mɪlk] ,
Take **2** **heaping** **cups** **yellow** **corn** **meal** **,** **1** **cup** **flour** **,** **3** **eggs** **,** **2½** **cups** **sweet** **milk** **,**
拿 2 堆积 杯子 黄色的 玉米 一顿饭 , 1 杯子 面粉 , 3 鸡蛋 , 2½ 杯子 甜的 牛奶 ,

取2满杯黄玉米粉、1杯面粉、3个鸡蛋、2.5杯甜牛奶，

[wʌn] ['tispʊn,fʊl] [lɑ:rd] , [ˌtu:'tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] ['ʃʊgər] , [θri:] ['ti:spu:n,fʊl] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [wʌn]

1	teaspoonful	lard	,	2	tablespoonfuls	sugar	,	3	teaspoonfuls	baking	powder	,	1
1	一茶匙	猪油	,	2	汤匙	糖	,	3	茶匙	烘烤	粉末	,	1

['tispʊn,fʊl] [sɔ:lt] .

teaspoonful	salt	.
一茶匙	盐	.

1茶匙猪油，2汤匙糖，3茶匙泡打粉，1茶匙盐。

[bi:t] [egz] [θɔroʊli] , [waɪts] [ænd; ənd] [joʊk] ['seprətli] .

Beat	eggs	thoroly	,	whites	and	yolks	separately	.
打	鸡蛋	完全	,	白人	和	蛋黄	分别地	.

将鸡蛋彻底打散，蛋清和蛋黄分别打散。

[sɪft] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [wɪð; wɪθ][kɔ:rn] [mi:l] [ænd; ənd]['flaʊər] .

Sift	baking	powder	with	corn	meal	and	flour	.
筛	烘烤	粉末	和	玉米	一顿饭	和	面粉	.

将泡打粉、玉米粉和面粉一起过筛。

[melt][lɑ:rd] , [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][læst] .

Melt	lard	,	add	the	last	.
熔化	猪油	,	添加	这	最后的	.

将猪油融化，最后加入。

[bi:t] [fæst][ænd; ənd] [θɔroʊli] .

Beat	fast	and	thoroly	.
打	快速地	和	完全	.

快速而彻底地击打。

[beɪk] ½ ['aʊər][ɪn] [gri:st] [pæn] .

Bake	½	hour	in	greased	pan	.
烤	½	小时	在	涂油	平底锅	.

在抹了油的烤盘中烘烤半小时。

[bred] ['dresɪŋ] ([fɔ:r; fər] - [men]) .

Bread	dressing	(	for	20	men	)	.
面包	敷料	(	为了	-	男人	)	.

面包馅料（20人份）。

[teɪk] [faɪv] [paʊndz] [steɪl] [bred] , [pʊt] [ɪn][koʊld]['wɔ:tər][ænd; ənd] [let] [soʊk] - ['mɪnɪts] ,

Take	5	pounds	stale	bread	,	put	in	cold	water	and	let	soak	15	minutes	,
拿	5	磅	陈旧	面包	,	放	在	寒冷的	水	和	让	浸泡	-	分钟	,

取5磅隔夜面包，放入冷水中浸泡15分钟。

[ðen] [dreɪn] [ɔ:f] [ðə; ði]['wɔ:tər] .

then	drain	off	the	water	.
然后	流走	离开	这	水	.

然后把水倒掉。

[hæv; həv] [tʃɑ:pt] [faɪn] [ˌtu:'tu:] [paʊndz] [rɔ:] ['ʌnjənz] ; [wʌn] [aʊns] [seɪdʒ] , [graʊnd] ; [sɔ:lt][ænd; ənd]

Have	chopped	fine	2	pounds	raw	onions	;	1	ounce	sage	,	ground	;	salt	and
有	切碎	美好的	2	磅	生的	洋葱	;	1	盎司	圣人	,	地面	;	盐	和

['pepər] [tu:; tə] [teɪst] ;

pepper	to	taste	;
胡椒	到	品尝	;

将 2 磅生洋葱切碎；1 盎司鼠尾草磨碎；盐和胡椒粉适量；

½ [paʊnd] [lɑ:rd] , ['bʌtər] , ['su:ɪt] , [ɔ:r]['beɪkən] [gri:s] .

½	pound	lard	,	butter	,	suet	,	or	bacon	grease	.
½	磅	猪油	,	黄油	,	羊脂	,	或者	熏肉	润滑脂	.

半磅猪油、黄油、牛油或培根油。

[θɔroʊli] [mɪks] [tə'geðər] [ænd; ənd][set][ɪn]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][let] [beɪk] [ə'baʊt][wʌn]['aʊər] .

Thoroly	**mix**	**together**	**and**	**set**	**in**	**oven**	**and**	**let**	**bake**	**about**	**1**	**hour**	**.**
完全	混合	一起	和	放	在	烤箱	和	让	烤	关于	1	小时	.

将混合物完全混合，放入烤箱烘烤约1小时。

[wen] ['redi] [tu:; tə] [dɪʃ] [ʌp] [pɔ:r] [ˌtu:'tu:] [kwɔ:ts] [bi:f] [stɑ:k] ['oʊvər][ðə; ði] ['dresɪŋ] [ænd; ənd] [ðen]

When	**ready**	**to**	**dish**	**up**	**pour**	**2**	**quarts**	**beef**	**stock**	**over**	**the**	**dressing**	**and**	**then**
什么时候	准备好	到	盘子	向上	倒	2	夸脱	牛肉	库存	超过	这	敷料	和	然后

[sɜ:rv] .

serve	**.**
服务	.

准备上菜时，将 2 夸脱牛肉高汤浇在酱汁上，然后即可食用。

[frentʃ] [toʊst][ɔ:r][fraɪd] [bred] ([fɔ:r; fər] - [men]) .

French	**toast**	**or**	**fried**	**bread**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
法语	吐司	或者	油煎	面包	(	为了	-	男人	)	.

法式吐司或炸面包（20人份）。

[teɪk] [ˌtu:'tu:] [loʊvz] [oʊld] [bred] [left] , [ænd; ənd][kʌt][ɪn]['slaɪsɪz] .

Take	**2**	**loaves**	**old**	**bread**	**left**	**,**	**and**	**cut**	**in**	**slices**	**.**
拿	2	面包	老的	面包	左边	,	和	切	在	切片	.

取出剩下的2条老面包，切成片。

[bi:t] [θri:] [egz] [wel] [tə'geðər] .

Beat	**3**	**eggs**	**well**	**together**	**.**
打	3	鸡蛋	出色地	一起	.

3个鸡蛋充分打散。

[ˌeɪ di: 'di:] ½ [paɪnt][mɪlk] , [ænd; ənd]['si:z(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] .

Add	**½**	**pint**	**milk**	**,**	**and**	**season**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
添加	½	品脱	牛奶	,	和	季节	和	盐	和	胡椒	.

加入半品脱牛奶，并用盐和胡椒粉调味。

[ˌeɪ di: 'di:][ˌtu:'tu:] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

Add	**2**	**tablespoonfuls**	**of**	**sugar**	**.**
添加	2	汤匙	的	糖	.

加入2汤匙糖。

[pʊt][ɑ:n][stoʊv][ɪn] ['fraɪɪŋ] [pæn][wɪð; wɪθ][ˌtu:'tu:] ['aʊnsɪz] ['bʌtər] .

Put	**on**	**stove**	**in**	**frying**	**pan**	**with**	**2**	**ounces**	**butter**	**.**
放	在	火炉	在	煎炸	平底锅	和	2	盎司	黄油	.

放在煎锅里，加入 2 盎司黄油，在炉子上煎。

[dɪp][ðə; ði]['slaɪsɪz][ʌv; əv] [bred] [ɪn][ðə; ði] [eg] ['bætər][ænd; ənd][pʊt][ɪn][pæn][ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ][naɪs]

Dip	**the**	**slices**	**of**	**bread**	**in**	**the**	**egg**	**batter**	**and**	**put**	**in**	**pan**	**and**	**fry**	**a**	**nice**
蘸	这	切片	的	面包	在	这	蛋	连击	和	放	在	平底锅	和	炒	一个	好的

[braʊn] .

brown	**.**
棕色的	.

将面包片蘸上蛋液，放入平底锅中煎至金黄色。

[sɜ:rv] [hɑ:t] . [-]

Serve	**hot**	**.**	**[**	**24**	**]**
服务	热的	.	[	-	]

趁热食用。[24]

[raɪ] [ænd; ənd] ['greɪəm] [bred] .

Rye	**and**	**graham**	**bread**	**.**
黑麦	和	格雷厄姆	面包	.

黑麦面包和全麦面包。

[teɪk] ½ [wiːt] ['flaʊər] , ½ ['greɪəm] ([ɔːr] [raɪ]) ['flaʊər] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kwɔːrt] [mə'læsɪz] [fɔːr; fər] -
Take ½ wheat flour , ½ graham (or rye) flour , add 1 quart molasses for 100
拿 ½ 小麦 面粉 , ½ 格雷厄姆 (或者 黑麦) 面粉 , 添加 1 夸脱 糖蜜 为了 -
[paʊndz] [doʊ] .
pounds dough .
磅 面团 .

取 1/2 小麦粉，1/2 全麦粉（或黑麦粉），加入 1 夸脱糖蜜，可制成 100 磅面团。

[juːz] [spʌndʒ] [ænd; ənd] [doʊ] ['sɪstəm] .
Use sponge and dough system .
使用 海绵 和 面团 系统 .

采用海绵和面团系统。

[meɪk] [spʌndʒ] [ʌv; əv] [wiːt] ['flaʊər] .
Make sponge of wheat flour .
制作 海绵 的 小麦 面粉 .

用小麦粉制作海绵蛋糕。

['ɪŋglɪʃ] [tiː] ['bɪskɪt] ([fɔːr; fər] - [men]) .
English tea biscuit (for 80 men) .
英语 茶 饼干 (为了 - 男人) .

英式茶饼干（80人份）。

[teɪk] - [paʊndz] ['flaʊər] , [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [lɑːrd] , [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [koʊld]['wɔːtər] , [θriː] [paʊndz]
Take 16 pounds flour , 2 pounds lard , 2 quarts cold water , 3 pounds
拿 - 磅 面粉 , 2 磅 猪油 , 2 夸脱 寒冷的 水 , 3 磅
['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] ,
granulated sugar ,
颗粒状 糖 ,

取16磅面粉，2磅猪油，2夸脱冷水，3磅砂糖，

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['kærəweɪ] [siːd] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [ə'moʊniə] , " [fɔːr; fər] ['beɪkɚz] [juːz] , " [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz]
2 ounces caraway seed , 2 ounces ammonia , " for baker's use , " 2 ounces
2 盎司 葛缕子 种子 , 2 盎司 氨 , " 为了 面包师的 使用 , " 2 盎司
['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
baking powder .
烘烤 粉末 .

2盎司葛缕子籽，2盎司氨水，"供烘焙师使用"，2盎司泡打粉。

[kʌt] [wɪð; wɪθ]['regjələr][ɔːr]['fænsi] ['kʌtɚz] .
Cut with regular or fancy cutters .
切 和 常规的 或者 想要 切割器 .

用普通切刀或花式切刀切割。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .
Bake in moderate oven .
烤 在 缓和 烤箱 .

用中等温度烘烤。

[ə'moʊniə] " [fɔːr; fər] ['beɪkɚz] [juːz] " [kæn; kən][biː; bi][hæd; həd][ɪn]['eni][rɪ'laɪəb(ə)l][drʌg] [stɔːr] , [fɔːr]
Ammonia " for baker's use " can be had in any reliable drug store , 4
氨 " 为了 面包师的 使用 " 能 是 有 在 任何 可靠的 药品 店铺 , 4
['aʊnsɪz] [fɔːr; fər] - [sents] .
ounces for 10 cents .
盎司 为了 - 分 .

任何一家信誉良好的药店都能买到"烘焙用"氨水，4盎司售价10美分。

['bɪskɪts] ([fɔːr; fər] - [men]) .
Biscuits (for 20 men) .
饼干 (为了 - 男人) .

饼干（20人份）。

[teɪk] [fɔːr] [paʊndz] ['flaʊər] , [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [lɑːrd] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [θriː] [kwɔːts] ['wɔːtər]
Take **4** **pounds** **flour** **,** **2** **pounds** **lard** **,** **2** **ounces** **baking** **powder** **,** **3** **quarts** **water**
拿 4 磅 面粉 , 2 磅 猪油 , 2 盎司 烘烤 粉末 , 3 夸脱 水
([koʊld]) ,
(**cold** **)** **,**
(寒冷的) ,

取4磅面粉，2磅猪油，2盎司泡打粉，3夸脱水（冷水），

[wʌn] [aʊns] [sɔːlt] .
1 **ounce** **salt** **.**
1 盎司 盐 .

1盎司盐。

[mɪks] [tə'geðər] [laɪk] [doʊ] , ['meɪkɪŋ] ['miːdiəm] [stɪf] [doʊ] .
Mix **together** **like** **dough** **,** **making** **medium** **stiff** **dough** **.**
混合 一起 喜欢 面团 , 制作 中等的 僵硬的 面团 .

将所有材料混合揉成面团，制成中等硬度的面团。

[griːs] [pæn] [bɪ'fɔːr] ['pʊtɪŋ] [ɪn] ['bɪskɪts] .
Grease **pan** **before** **putting** **in** **biscuits** **.**
润滑脂 平底锅 前 推杆 在 饼干 .

放入饼干前先在烤盘上抹油。

[roʊl] [doʊ] ½ [ɪntʃ] [θɪk] .
Roll **dough** **½** **inch** **thick** **.**
卷 面团 ½ 英寸 厚的 .

将面团擀成½英寸厚。

[pleɪs] [ɪn][pæn][kloʊz] [tə'geðər] [ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [ɔːr] [tɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [twaɪs] [ðer; ðər]
Place **in** **pan** **close** **together** **and** **bake** **for** **15** **minutes** **or** **till** **they** **are** **twice** **their**
地方 在 平底锅 关闭 一起 和 烤 为了 - 分钟 或者 直到 他们 是 两次 他们的
[ə'rɪdʒən(ə)l][saɪz] .
original **size** **.**
原来的 尺寸 .

将小蜜蜂紧密地放入烤盘中，烘烤 15 分钟或直至它们长到原来的两倍大。

[bɪ'fɔːr] ['beɪkɪŋ] ['bɪskɪts] [pʌntʃ] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk][tuː; tə][hæv; həv][ðem; ðəm][hoʊld][ðer; ðər]
Before **baking** **biscuits** **punch** **them** **with** **a** **fork** **to** **have** **them** **hold** **their**
前 烘烤 饼干 冲床 他们 和 一个 叉 到 有 他们 抓住 他们的
[ʃeɪp] .
shape **.**
形状 .

烘烤饼干前，用叉子在饼干上戳几个孔，使饼干能保持形状。

['bʌkwiːt] [keɪks] ([fɔːr; fər] - [men]) .
Buckwheat **cakes** **(** **for** **20** **men** **)** **.**
荞麦 蛋糕 (为了 - 男人) .

荞麦饼（20人份）。

[teɪk] [fɔːr] [paʊndz] [self] - ['reɪzɪŋ] ['bʌkwiːt] ['flaʊər][ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː]
Take **4** **pounds** **self** **-** **raising** **buckwheat** **flour** **and** **mix** **with** **cold** **water** **till** **it**
拿 4 磅 自己 - 提高 荞麦 面粉 和 混合 和 寒冷的 水 直到 它
[wɪl] [pɔːr] ['iːzəli] [frʌm; frəm] [spuːn] .
will **pour** **easily** **from** **spoon** **.**
将要 倒 容易地 从 勺子 .

取4磅自发荞麦粉，加冷水搅拌至能轻松从勺子上倒出。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [aʊns] [sɔːlt] .
Add **1** **ounce** **salt** **.**
添加 1 盎司 盐 .

加入1盎司盐。

[hæv; həv] [keɪk] ['grɪdl] [wel] [griːst] [ænd; ənd][hɑːt] .

Have	cake	griddle	well	greased	and	hot	.
有	蛋糕	烤盘	出色地	涂油	和	热的	.

将蛋糕烤盘涂上油脂并加热。

[beɪk] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] .

Bake	for	about	5	minutes	.
烤	为了	关于	5	分钟	.

烘烤约5分钟。

[wen] [dʌn] [ɑːn][wʌn][saɪd][tɜːrn]['oʊvər][ænd; ənd][send][tuː; tə]['teɪbl] [gʊd] [ænd; ənd][hɑːt] .

When	done	on	one	side	turn	over	and	send	to	table	good	and	hot	.
什么时候	完毕	在	一	边	转动	超过	和	发送	到	桌子	好的	和	热的	.

一面煎好后翻面，趁热端上桌。

['bʌtər] [ænd; ənd]['sɪrəp; 'serəp] [juːst] [tuː; tə] [iːt] [wɪð; wɪθ] [keɪks] . [-]

Butter	and	sirup	used	to	eat	with	cakes	.	[	25	]
黄油	和	糖浆	用过的	到	吃	和	蛋糕	.	[	-	]

过去人们习惯将黄油和糖浆与蛋糕一起食用。[25]

[nuː] ['ɪŋglənd] [kɔːrn] ['dʒɔnikeik] ([fɔːr; fər] - [men]) .

New	England	corn	johnnycake	(	for	80	men	)	.
新的	英格兰	玉米	约翰尼蛋糕	(	为了	-	男人	)	.

新英格兰玉米约翰尼蛋糕（80人份）。

[teɪk] ['sɛvən] [paʊndz] [kɔːrn] [miːl] , ['sɛvən] [paʊndz] ['flaʊər] , [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] , 1½

Take	7	pounds	corn	meal	,	7	pounds	flour	,	2	pounds	granulated	sugar	,	1½
拿	7	磅	玉米	一顿饭	,	7	磅	面粉	,	2	磅	颗粒状	糖	,	1½

[paʊndz] [lɑːrd] ,

pounds	lard	,
磅	猪油	,

取7磅玉米粉、7磅面粉、2磅砂糖、1.5磅猪油，

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [sɔːlt] , [θriː][kænz] [ɪ'væpəreɪtɪd] [kriːm] , - [egz] , - ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

4	ounces	salt	,	3	cans	evaporated	cream	,	18	eggs	,	12	ounces	baking	powder	.
4	盎司	盐	,	3	罐头	蒸发	奶油	,	-	鸡蛋	,	-	盎司	烘烤	粉末	.

4盎司盐，3罐淡奶油，18个鸡蛋，12盎司泡打粉。

[rʌb] [ɪn][lɑːrd][wɪð; wɪθ][hænd][ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] [faɪn] ['bætər] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] .

Rub	in	lard	with	hand	and	make	a	fine	batter	with	cold	water	.
擦	在	猪油	和	手	和	制作	一个	美好的	连击	和	寒冷的	水	.

用手将猪油揉入面团，然后用冷水调成细腻的面糊。

[wen] [wel] [mɪkst] [pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] [wel] - [griːst] [pæn] .

When	well	mixt	pour	into	a	well	-	greased	pan	.
什么时候	出色地	混合	倒	进入	一个	出色地	-	涂油	平底锅	.

充分混合后，倒入抹好油的平底锅中。

[beɪk] [æt; ət][wʌns][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

Bake	at	once	in	a	moderate	oven	.
烤	在	一次	在	一个	缓和	烤箱	.

立即放入中等温度的烤箱烘烤。

[noʊt] . — [egz] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'djʊst] [ɪf] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ɪz] [ɪn'kriːst] .

Note	.	—	Eggs	may	be	reduced	if	baking	powder	is	increased	.
笔记	.	—	鸡蛋	可能	是	减少	如果	烘烤	粉末	是	增加	.

注意：如果增加泡打粉的用量，鸡蛋的用量可以减少。

[waɪt] - [bred] ['bætər] [keɪks] ([fɔːr; fər] - [men]) .

White	-	bread	batter	cakes	(	for	80	men	)	.
白色的	-	面包	连击	蛋糕	(	为了	-	男人	)	.

白面包面糊蛋糕（80人份）。

[teɪk] [eɪt] [paʊndz] [bred] [krʌmz] , [sɪks] [paʊndz] ['flaʊər] , [eɪt] [egz] , [fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ,

Take	8	pounds	bread	crumbs	,	6	pounds	flour	,	8	eggs	,	4	tablespoonfuls	baking	powder	,
拿	8	磅	面包	面包屑	,	6	磅	面粉	,	8	鸡蛋	,	4	汤匙	烘烤	粉末	,

取8磅面包屑、6磅面粉、8个鸡蛋、4汤匙泡打粉，

1½ ['aʊnsɪz] [sɔːlt] , [koʊld]['wɔːtər][ɔːr] [mɪlk] [tuː; tə][mɪks][ˌaɪ 'tiː] .

1½	ounces	salt	,	cold	water	or	milk	to	mix	it	.
1½	盎司	盐	,	寒冷的	水	或者	牛奶	到	混合	它	.

1.5盎司盐，冷水或牛奶用于搅拌。

[rɪ'muːv] [ɔːl][dɑːrk] [krʌsts] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [bred] [ænd; ənd] [soʊk] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] [ʌn'tɪl] [sɔːft] ,

Remove	all	dark	crusts	from	the	bread	and	soak	in	cold	water	until	soft	,
消除	全部	黑暗的	外壳	从	这	面包	和	浸泡	在	寒冷的	水	直到	柔软的	,

去除面包上所有深色的硬皮，然后浸泡在冷水中直至变软。

[pres] [aʊt] [draɪ] , [mæʃ] [smuːð] , [ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , ['wɔːtər] ([ɔːr] [mɪlk]) , [egz] , [ænd; ənd] ['paʊdər] .

press	out	dry	,	mash	smooth	,	add	flour	,	water	(	or	milk	)	,	eggs	,	and	powder	.
按	出去	干燥	,	捣碎	光滑的	,	添加	面粉	,	水	(	或者	牛奶	)	,	鸡蛋	,	和	粉末	.

压干水分，捣成泥状，加入面粉、水（或牛奶）、鸡蛋和奶粉。

[ˌaɪ 'tiː] ['ɔːlweɪz] [im'pruːvz] ['bætər] [keɪks] [tuː; tə] [biːt] [ðə; ðɪ] [egz] [laɪt] [bɪ'fɔːr] ['mɪksɪŋ] [ðem; ðəm] [ɪn] .

It	always	improves	batter	cakes	to	beat	the	eggs	light	before	mixing	them	in	.
它	总是	改善	连击	蛋糕	到	打	这	鸡蛋	光	前	混合	他们	在	.

在将鸡蛋混合到面糊中之前，先将鸡蛋打发至蓬松，这样可以改善蛋糕的口感。

[noʊ] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ɔːr]['sɪrəp; 'serəp] ['niːdɪd] [fɔːr; fər] [ə'bʌv] .

No	shortening	or	sirup	needed	for	above	.
不	缩短	或者	糖浆	需要	为了	多于	.

以上做法无需添加起酥油或糖浆。

[kɔːst] - [sents] .

Cost	60	cents	.
成本	-	分	.

花费60美分。

[kɔːrn] - [miːl] ['mʌfɪn] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Corn	-	meal	muffins	(	for	90	men	)	.
玉米	-	一顿饭	松饼	(	为了	-	男人	)	.

玉米粉松饼（90人份）。

[teɪk] [fɔːr] [paʊndz] ['flaʊər] , [sɪks] [paʊndz] [kɔːrn] [miːl] , [θriː] [paʊndz] ['ʃʊgər] , [wʌn]['dʌz(ə)n] [egz] ,

Take	4	pounds	flour	,	6	pounds	corn	meal	,	3	pounds	sugar	,	1	dozen	eggs	,
拿	4	磅	面粉	,	6	磅	玉米	一顿饭	,	3	磅	糖	,	1	打	鸡蛋	,

取4磅面粉，6磅玉米粉，3磅糖，12个鸡蛋，

[fɔːr] ['teɪbl,spuːnfʊl] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [ə'baʊt] [wʌn] ['gælən] ['wɔːtər] .

4	tablespoonfuls	baking	powder	,	2	ounces	salt	,	and	about	1	gallon	water	.
4	汤匙	烘烤	粉末	,	2	盎司	盐	,	和	关于	1	加仑	水	.

4 汤匙泡打粉，2 盎司盐，以及约 1 加仑水。

[mɪks] [ʌp] [tuː; tə] [θɪn] [doʊ] [ænd; ənd] [beɪk] .

Mix	up	to	thin	dough	and	bake	.
混合	向上	到	薄的	面团	和	烤	.

将面团搅拌至稀薄，然后烘烤。

['greɪəm] ['dʒɛmz][ɔːr] ['mʌfɪn] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Graham	gems	or	muffins	(	for	20	men	)	.
格雷厄姆	宝石	或者	松饼	(	为了	-	男人	)	.

格雷厄姆宝石饼干或松饼（20 人份）。

[teɪk] [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] ['greɪəm] ['flaʊər] , [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [wiːt] ['flaʊər] , ¼ [paʊnd] [meltid] ['bʌtər] ,

Take	**2**	**pounds**	**graham**	**flour**	**,**	**2**	**pounds**	**wheat**	**flour**	**,**	**¼**	**pound**	**melted**	**butter**	**,**
拿	2	磅	格雷厄姆	面粉	,	2	磅	小麦	面粉	,	¼	磅	融化	黄油	,

取2磅全麦面粉，2磅小麦面粉，¼磅融化的黄油，

[wʌn] [aʊns] [sɔːlt] , [ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [sɪks] [egz] , [wʌn][kwɔːrt][mɪlk] , [ænd; ənd] [θɔroʊli]

1	**ounce**	**salt**	**,**	**2**	**ounces**	**baking**	**powder**	**,**	**6**	**eggs**	**,**	**1**	**quart**	**milk**	**,**	**and**	**thoroly**
1	盎司	盐	,	2	盎司	烘烤	粉末	,	6	鸡蛋	,	1	夸脱	牛奶	,	和	完全

[biːt] [ðiːz] [ɪnˈgriːdiənts] .

beat	**these**	**ingredients**	**.**
打	这些	原料	.

1盎司盐，2盎司泡打粉，6个鸡蛋，1夸脱牛奶，将这些原料充分搅拌均匀。

[hæv; həv][dʒem][pænz] ['naɪsli] [griːst] .

Have	**gem**	**pans**	**nicely**	**greased**	**.**
有	宝石	平底锅	很好	涂油	.

将宝石烤盘涂抹上足够的油脂。

[pɔːr] [ɪn][ðə; ði] ['bætər] [ænd; ənd] [fɪl] [dʒem][pænz] [əˈbaʊt] [hæf] [fʊl] .

Pour	**in**	**the**	**batter**	**and**	**fill**	**gem**	**pans**	**about**	**half**	**full**	**.**
倒	在	这	连击	和	充满	宝石	平底锅	关于	一半	满的	.

倒入面糊，将宝石模具填至半满。

[pʊt] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] [hɑːt]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] - ['mɪnɪts] . [-]

Put	**in**	**a**	**very**	**hot**	**oven**	**and**	**bake**	**20**	**minutes**	**.**	**[**	**26**	**]**
放	在	一个	非常	热的	烤箱	和	烤	-	分钟	.	[	-	]

放入高温烤箱烘烤 20 分钟。[26]

[hɑːt] ['mʌfɪn] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Hot	**muffins**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
热的	松饼	(	为了	-	男人	)	.

热松饼（20人份）。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] ['flaʊər] , [wʌn] [aʊns] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ½ [aʊns] [sɔːlt] , [θriː] ['aʊnsɪz] [lɑːrd][ɔːr] ['bʌtər] ,

Take	**3**	**pounds**	**flour**	**,**	**1**	**ounce**	**baking**	**powder**	**,**	**½**	**ounce**	**salt**	**,**	**3**	**ounces**	**lard**	**or**	**butter**	**,**
拿	3	磅	面粉	,	1	盎司	烘烤	粉末	,	½	盎司	盐	,	3	盎司	猪油	或者	黄油	,

取3磅面粉，1盎司泡打粉，½盎司盐，3盎司猪油或黄油，

[θriː] [egz] , [ænd; ənd] [ɪˈnʌf] ['wɔːtər][ɔːr][mɪlk][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['bætər] [tuː; tə][drɑːp][frʌm; frəm] [spuːn] .

3	**eggs**	**,**	**and**	**enough**	**water**	**or**	**milk**	**to**	**make**	**a**	**batter**	**to**	**drop**	**from**	**spoon**	**:**
3	鸡蛋	,	和	足够的	水	或者	牛奶	到	制作	一个	连击	到	降低	从	勺子	.

3 个鸡蛋，加适量的水或牛奶，调成能从勺子上滴落的面糊。

[griːs] [ðə; ði][dʒem][pænz][ɔːr] ['mʌfɪn] [mʌgz] [ænd; ənd] [fɪl] [mʌgz] [hæf] [fʊl] [ʌv; əv] [doʊ] [ænd; ənd] [beɪk] .

Grease	**the**	**gem**	**pans**	**or**	**muffin**	**mugs**	**and**	**fill**	**mugs**	**half**	**full**	**of**	**dough**	**and**	**bake**	**.**
润滑脂	这	宝石	平底锅	或者	松饼	马克杯	和	充满	马克杯	一半	满的	的	面团	和	烤	.

在宝石模具或松饼杯中涂上油脂，将面团装入杯中一半，然后烘烤。

['pudiŋz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

PUDDINGS	**,**	**ETC**	**.**
布丁	,	ETC	.

布丁等

['æp(ə)l] ['pʊdɪŋ] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Apple	pudding	(	for	20	men	)	.
苹果	布丁	(	为了	-	男人	)	.

苹果布丁（20人份）。

[seɪm] [æz; əz] [piːtʃ] ['pʊdɪŋ] , [ɪk'sept] [juːz] ['æplz] [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['piːtʃɪz] .

Same	as	peach	pudding	,	except	use	apples	instead	of	peaches	.
相同的	作为	桃	布丁	,	除了	使用	苹果	反而	的	桃子	.

做法和桃子布丁一样，只是用苹果代替了桃子。

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz] .

Apple	dumplings	.
苹果	饺子	.

苹果饺子。

[teɪk] [faɪv] [paʊndz] [paɪ] [doʊ] [ænd; ənd][roʊl][aʊt][ɪn][strɪps][ə'baʊt][sɪks][baɪ][fɔːr] [ɪntʃɪz] , ['ræðər] [θɪn]

Take	5	pounds	pie	dough	and	roll	out	in	strips	about	6	by	4	inches	,	rather	thin
拿	5	磅	馅饼	面团	和	卷	出去	在	条状物	关于	6	经过	4	英寸	,	相当	薄的

.

:
.

取 5 磅派皮，擀成约 6 英寸 x 4 英寸的条状，要擀得薄一些。

[pʊt][ɑːn] [iːtʃ] [strɪp][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [stuːd] ['æplz] , [ɪ'væpəreɪtɪd] ([ɪf] [griːn] [freʃ] ['æplz]

Put	on	each	strip	a	spoonful	of	stewed	apples	,	evaporated	(	if	green	fresh	apples
放	在	每个	条	一个	一勺	的	炖	苹果	,	蒸发	(	如果	绿色的	新鲜的	苹果

[juːz] [rɔː]) ,

use	raw	)	,
使用	生的	)	,

在每条面皮上放一勺炖苹果汁（如果是青苹果，则用生苹果）。

[ænd; ənd][foʊld]['oʊvər][ðə; ðiː] [fɔːr] ['kɔːrnərz][ænd; ənd][roʊl][ɪn][ə; eɪ][raʊnd] [bɔːl] .

and	fold	over	the	four	corners	and	roll	in	a	round	ball	.
和	折叠	超过	这	四	角落	和	卷	在	一个	圆形的	球	.

将四个角折叠起来，揉成一个圆球。

[pʊt][ɪn]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ɔːr] [tɪl] [dʌn] .

Put	in	oven	and	bake	about	45	minutes	or	till	done	.
放	在	烤箱	和	烤	关于	-	分钟	或者	直到	完毕	.

放入烤箱烘烤约45分钟或直至烤熟。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] ([swiːt] [kriːm]) .

Serve	hot	with	a	white	sauce	(	sweet	cream	)	.
服务	热的	和	一个	白色的	酱	(	甜的	奶油	)	.

趁热佐以白酱（甜奶油）食用。

['æp(ə)l] ['frɪtərz] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Apple	fritters	(	for	20	men	)	.
苹果	油炸饼	(	为了	-	男人	)	.

苹果油条（20人份）。

[teɪk] [fɔːr] [paʊndz] ['flaʊər] , [sɪks] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [wʌn] [aʊns] [sɔːlt] , [sɪks] [egz] ['broʊkən][ɪn]

Take	4	pounds	flour	,	6	ounces	baking	powder	,	1	ounce	salt	,	6	eggs	broken	in
拿	4	磅	面粉	,	6	盎司	烘烤	粉末	,	1	盎司	盐	,	6	鸡蛋	破碎的	在

['flaʊər] ,

flour	,
面粉	,

取4磅面粉，6盎司泡打粉，1盎司盐，6个鸡蛋打入面粉中，

[θriː][paɪnts]['wɔːtər] , [wʌn][kæn; kən] [kriːm] , [wʌn][kwɔːrt] [stuːd] ['æplz] .

3	pints	water	,	1	can	cream	,	1	quart	stewed	apples	.
3	品脱	水	,	1	能	奶油	,	1	夸脱	炖	苹果	.

品脱水，1 罐奶油，1 夸脱炖苹果。

[mɪks][ɔːl] [təˈgeðər] .
Mix all together .
混合 全部 一起 .

将所有材料混合在一起。

[ˌeɪ diː ˈdiː]['flaʊər][ʌnˈtɪl][ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [θɪk] [ɪˈnʌf] [tuː; tə][drɑːp][frʌm; frəm] [spuːn] .
Add flour until it is thick enough to drop from spoon .
添加 面粉 直到 它 是 厚的 足够的 到 降低 从 勺子 .

加入面粉，直到面糊浓稠到可以从勺子上滴落为止。

[fraɪ][ɪn][hɑːt][lɑːrd][laɪk] [ˈdəunʌts] .
Fry in hot lard like doughnuts .
炒 在 热的 猪油 喜欢 甜甜圈 .

用热猪油像炸甜甜圈一样炸。

['æp(ə)l][roʊl] ([fɔːr; fər] - [men]) .
Apple roll (for 20 men) .
苹果 卷 (为了 - 男人) .

苹果卷（20人份）。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] ['flaʊər] , [wʌn] [paʊnd] [lɑːrd] , [wʌn] [aʊns] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz] [sɔːlt] ,
Take 3 pounds flour , 1 pound lard , 1 ounce baking powder , 2 ounces salt ,
拿 3 磅 面粉 , 1 磅 猪油 , 1 盎司 烘烤 粉末 , 2 盎司 盐 ,

取3磅面粉，1磅猪油，1盎司泡打粉，2盎司盐，

[mɪks][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] , [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪk] [doʊ] , ½ [paʊnd] [draɪd] ['æplz] ,
mix with cold water , enough to make a thick dough , ½ pound dried apples ,
混合 和 寒冷的 水 , 足够的 到 制作 一个 厚的 面团 , ½ 磅 干燥 苹果 ,
[soʊk][ænd; ənd] [-]
soak and [27]
浸泡 和 [-]

用冷水混合，直到形成浓稠的面团，½磅干苹果，浸泡[27]

[kʊk] .
cook .
厨师 .

厨师。

[roʊl] [aʊt] [doʊ] ['sɪmələr][tuː; tə] ['sɪnəmən] [roʊl] , [pleɪs] [ɪn] [griːst] [bred] [pæn] .
Roll out dough similar to cinnamon roll , place in greased bread pan .
卷 出去 面团 相似的 到 肉桂 卷 , 地方 在 涂油 面包 平底锅 .

将面团擀成类似肉桂卷的形状，放入抹了油的面包模具中。

[breɪk] [ænd; ənd] [biːt] [æn; ən] [eg] [ænd; ənd] [peɪnt] [roʊlz][wɪð; wɪθ] [ðɪs] [tuː; tə] [braʊn] ['kʌlər] .
Break and beat an egg and paint rolls with this to brown color .
休息 和 打 一个 蛋 和 画 卷 和 这 到 棕色的 颜色 .

打散一个鸡蛋，用蛋液涂抹滚筒，直到变成棕色。

[ðə; ði] [eg] [ɪz][nɑːt] ['nesəseri] , [bʌt; bət][ˌaɪ ˈtiː] [meɪks] [roʊlz] [lʊk] [wel] .
The egg is not necessary , but it makes rolls look well .
这 蛋 是 不是 必要的 , 但 它 制作 卷 看 出色地 .

鸡蛋并非必需，但能让面包卷看起来更好看。

[pleɪs] [ɪn]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] .
Place in oven and bake .
地方 在 烤箱 和 烤 .

放入烤箱烘烤。

[stuːd] ['æplz] [ɔːr]['æp(ə)l] [sɔːs] ([fɔːr; fər] - [men]) .
Stewed apples or apple sauce (for 20 men) .
炖 苹果 或者 苹果 酱 (为了 - 男人) .

炖苹果或苹果酱（20人份）。

[teɪk] [wʌn][kwɔ:rt]['wɔ:tər] , [ˌtu:'tu:] [paʊndz] ['æplz] , 1½ [paʊndz] ['ʃʊgər] , [wʌn]['lemən] , [skwi:zd]

Take	**1**	**quart**	**water**	**,**	**2**	**pounds**	**apples**	**,**	**1½**	**pounds**	**sugar**	**,**	**1**	**lemon**	**,**	**squeezed**
拿	1	夸脱	水	,	2	磅	苹果	,	1½	磅	糖	,	1	柠檬	,	挤压

[ænd; ənd] ['pi:lɪŋ] [ɪn] ,

and	**peeling**	**in**	**,**
和	剥落	在	,

取1夸脱水，2磅苹果，1.5磅糖，1个柠檬（榨汁并去皮），

['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] [tu:; tə] [teɪst] .

cinnamon	**and**	**nutmeg**	**to**	**taste**	**.**
肉桂	和	肉豆蔻	到	品尝	.

根据口味加入肉桂和肉豆蔻。

[pʊt] [ɔ:l] [ɑ:n] [stoʊv] [ænd; ənd] [let] [kʊk] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊər] .

Put	**all**	**on**	**stove**	**and**	**let**	**cook**	**about**	**1**	**hour**	**.**
放	全部	在	火炉	和	让	厨师	关于	1	小时	.

把所有食材放在炉子上，煮约1小时。

['soʊkɪŋ] [ʌv; əv] ['æplz] [nɑ:t] ['nesəseri] .

Soaking	**of**	**apples**	**not**	**necessary**	**.**
浸泡	的	苹果	不是	必要的	.

苹果无需浸泡。

['kɔ:rnstɑ:rtʃ] ['pʊdɪŋ] ([fɔ:r; fər] - [men]) .

Cornstarch	**pudding**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
玉米淀粉	布丁	(	为了	-	男人	)	.

玉米淀粉布丁（20人份）。

[teɪk] [wʌn] [paʊnd] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ] , [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] (['grænjuleɪtɪd]) , [θri:] [kwɔ:ts] ['wɔ:tər] , [wʌn][kwɔ:rt]

Take	**1**	**pound**	**cornstarch**	**,**	**1**	**pound**	**sugar**	**(**	**granulated**	**)**	**,**	**3**	**quarts**	**water**	**,**	**1**	**quart**
拿	1	磅	玉米淀粉	,	1	磅	糖	(	颗粒状	)	,	3	夸脱	水	,	1	夸脱

[kri:m] [ɔ:r] [mɪlk] ,

cream	**or**	**milk**	**,**
奶油	或者	牛奶	,

取1磅玉米淀粉、1磅砂糖、3夸脱水、1夸脱奶油或牛奶，

[ˌtu:'tu:] ['aʊnsɪz] [sɔ:lt] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] ['sɪnəmən] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['nʌtmeg] , [wʌn]['dʌz(ə)n] [egz]

2	**ounces**	**salt**	**,**	**1**	**tablespoonful**	**cinnamon**	**,**	**1**	**teaspoonful**	**nutmeg**	**,**	**1**	**dozen**	**eggs**
2	盎司	盐	,	1	一汤匙	肉桂	,	1	一茶匙	肉豆蔻	,	1	打	鸡蛋

, [wen] ['præktɪkəbl] .

,	**when**	**practicable**	**.**
, 什么时候		切实可行的	.

2盎司盐，1汤匙肉桂，1茶匙肉豆蔻，1打鸡蛋（如果条件允许）。

[hi:t] ['wɔ:tər] [tu:; tə] [ə; eɪ] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .

Heat	**water**	**to**	**a**	**boiling**	**point**	**.**
热	水	到	一个	沸腾	观点	.

将水加热至沸腾。

[stɜ:r][ɪn] [kri:m] , [sɔ:lt] , ['ʃʊgər] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd] ['nʌtmeg] .

Stir	**in**	**cream**	**,**	**salt**	**,**	**sugar**	**,**	**cinnamon**	**,**	**and**	**nutmeg**	**.**
搅拌	在	奶油	,	盐	,	糖	,	肉桂	,	和	肉豆蔻	.

拌入奶油、盐、糖、肉桂和肉豆蔻。

[dɪ'zɑ:lv] [ðə; ði] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ] [ɪn][ə; eɪ] [smɔ:l] ['pɔ:rʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði]['wɔ:tər][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] [egz] ,

Dissolve	**the**	**cornstarch**	**in**	**a**	**small**	**portion**	**of**	**the**	**water**	**and**	**add**	**the**	**eggs**	**,**
溶解	这	玉米淀粉	在	一个	小的	部分	的	这	水	和	添加	这	鸡蛋	,

[wel] ['bi:tn] .

well	**beaten**	**.**
出色地	被打败	.

将玉米淀粉溶于少量水中，然后加入打散的鸡蛋。

[bɔɪl] ['brɪskli] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['ɔːf(ə)n][tuː; tə][ə'vɔɪd] ['skɔːrtʃɪŋ] .

Boil	**briskly**	**for**	**a**	**few**	**minutes**	**,**	**stirring**	**often**	**to**	**avoid**	**scorching**	**.**
熬	轻快地	为了	一个	很少	分钟	,	搅拌	经常	到	避免	灼热	.

大火煮沸几分钟，经常搅拌以免烧焦。

[set][tuː; tə] [kuːl] [ɪn] ['eni] [kaɪnd][ʌv; əv]['ves(ə)lz] , [kʌps] , ['vedʒtəb(ə)l] ['dɪʃɪz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Set	**to**	**cool**	**in**	**any**	**kind**	**of**	**vessels**	**,**	**cups**	**,**	**vegetable**	**dishes**	**,**	**etc**	**.**
放	到	凉爽的	在	任何	种类	的	船只	,	杯子	,	蔬菜	菜肴	,	ETC	.

可倒入各种容器、杯子、蔬菜盘等中冷却。

['fleɪvər][wɪð; wɪθ]['leмən] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Flavor	**with**	**lemon**	**,**	**etc**	**.**	**,**	**if**	**desired**	**.**
味道	和	柠檬	,	ETC	.	,	如果	想要的	.

如果需要，可以加入柠檬等调味。

[fɔːr; fər] [beɪkt] ['kɔːrnstɑːrtʃ] ,

For	**baked**	**cornstarch**	**,**
为了	烘焙	玉米淀粉	,

烘焙玉米淀粉，

[pɔːr] [ðɪs] ['ɪntuː][ə; eɪ] [wel] - [griːst] ['beɪkɪŋ] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ə'baʊt][wʌn]['aʊər][ɪn][ə; eɪ]

pour	**this**	**into**	**a**	**well**	**-**	**greased**	**baking**	**pan**	**and**	**bake**	**about**	**1**	**hour**	**in**	**a**
倒	这	进入	一个	出色地	-	涂油	烘烤	平底锅	和	烤	关于	1	小时	在	一个

['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] .

moderate	**oven**	**.**
缓和	烤箱	.

将此混合物倒入抹好油的烤盘中，放入中等温度的烤箱烘烤约 1 小时。

[meɪk] [ə; eɪ] [kriːm] [sɔːs] [fɔːr; fər] [ðɪs] .

Make	**a**	**cream**	**sauce**	**for**	**this**	**.**
制作	一个	奶油	酱	为了	这	.

配上奶油酱汁。

['krækər] ['pʊdɪŋ] .

Cracker	**pudding**	**.**
饼干	布丁	.

饼干布丁。

[teɪk] ½ ['dɪʃpænˌfʊl] ['krækər] [miːl] ([pɑːrt] [bred] [soʊkt]) , ['wɔːtər] , [θriː] [paʊndz] ['ʃʊgər] .

Take	**½**	**dishpanful**	**cracker**	**meal**	**(**	**part**	**bread**	**soaked**	**)**	**,**	**water**	**,**	**3**	**pounds**	**sugar**	**.**
拿	½	一盘	饼干	一顿饭	(	部分	面包	浸泡过	)	,	水	,	3	磅	糖	.

取半碗饼干碎（部分面包浸泡过）、水、3磅糖。

[mɪks][ʌp][wʌn][kæn; kən] [kriːm] [ænd; ənd] ['piːtʃɪz] , [stuːd] , [ɑːn][tɑːp] .

Mix	**up**	**1**	**can**	**cream**	**and**	**peaches**	**,**	**stewed**	**,**	**on**	**top**	**.**
混合	向上	1	能	奶油	和	桃子	,	炖	,	在	顶部	.

将一罐奶油和炖桃子混合，淋在上面。

[beɪk] [ɪn]['ʌv(ə)n] .

Bake	**in**	**oven**	**.**
烤	在	烤箱	.

放入烤箱烘烤。

[sɔːs] [fɔːr; fər] [seɪm] [meɪd] [æz; əz] ['fɑːloʊz] : [ˌtuː'tuː]['gælənz]['wɔːtər] , [ˌtuː'tuː][kænz] [kriːm] , [θriː]

Sauce	**for**	**same**	**made**	**as**	**follows**	**:**	**2**	**gallons**	**water**	**,**	**2**	**cans**	**cream**	**,**	**3**
酱	为了	相同的	制成	作为	跟随	:	2	加仑	水	,	2	罐头	奶油	,	3

[paʊndz] ['ʃʊgər] ,

pounds	**sugar**	**,**
磅	糖	,

制作同款酱汁的方法如下：2加仑水，2罐奶油，3磅糖，

[ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz] [sɔːlt] , [ænd; ənd][wʌn] [paʊnd] ['kɔːrnstɑːrtʃ] . [-]

2	ounces	salt	,	and	1	pound	cornstarch	.	[	28	]
2	盎司	盐	,	和	1	磅	玉米淀粉	.	[	-	]

2盎司盐，1磅玉米淀粉。[28]

['kʌstərd] ['pʊdɪŋ] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Custard	pudding	(	for	20	men	)	.
蛋奶冻	布丁	(	为了	-	男人	)	.

蛋奶布丁（20人份）。

[teɪk] [ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [mɪlk] , [wʌn][kwɔːrt]['wɔːtər] , ½ [aʊns] [sɔːlt] , [sɪks] [egz] , [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] ['ʃʊgər] ,

Take	2	quarts	milk	,	1	quart	water	,	½	ounce	salt	,	6	eggs	,	2	pounds	sugar	,
拿	2	夸脱	牛奶	,	1	夸脱	水	,	½	盎司	盐	,	6	鸡蛋	,	2	磅	糖	,

取2夸脱牛奶、1夸脱水、½盎司盐、6个鸡蛋、2磅糖，

[ænd; ənd] [θɔroʊli] [biːt] [ɔːl] [təˈgeðər] .

and	thoroly	beat	all	together	.
和	完全	打	全部	一起	.

彻底击败了所有人。

[hæv; həv][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] [wel] [griːst] [ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði]['mɪkstʃər][ɪn][ænd; ənd] [beɪk] [əˈbaʊt] ¾

Have	a	baking	pan	well	greased	and	pour	the	mixture	in	and	bake	about	¾
有	一个	烘烤	平底锅出色地		涂油	和	倒	这	混合物	在	和	烤	关于	¾

['aʊər][ɔːr] [tɪl] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [dʌn] ,

hour	or	till	it	is	done	,
小时	或者	直到	它	是	完毕	,

将烤盘抹上油脂，倒入混合物，烘烤约 45 分钟或直至烤熟。

[ðen] [sɜːrv] .

then	serve	.
然后	服务	.

然后即可上菜。

[kæn; kən] ['iːðər] ['fleɪvər][ˌaɪ ˈtiː][ɔːr][nɑːt] .

Can	either	flavor	it	or	not	.
能	任何一个	味道	它	或者	不是	.

可以加香料，也可以不加。

[ðə; ði] [best] [weɪ] [tuː; tə] [test] [ðɪs] ['pʊdɪŋ] [ɪz][tuː; tə] [stɪk] [ə; eɪ] [strɔː] [ɪn][ɪts] ['sentər] .

The	best	way	to	test	this	pudding	is	to	stick	a	straw	in	its	center	.
这	最好的	方式	到	测试	这	布丁	是	到	戳	一个	稻草	在	它是	中心	.

检验这种布丁是否美味的最佳方法是用吸管插入其中心。

[ɪf] [strɔː] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [dʌn] , [ɪf] ['pɑːrtɪk(ə)lz] [stɪk] [tuː; tə] [strɔː] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz][nɑːt] [dʌn] .

If	straw	comes	out	clean	it	is	done	,	if	particles	stick	to	straw	it	is	not	done	.
如果	稻草	来	出去	干净的	它	是	完毕	,	如果	颗粒	戳	到	稻草	它	是	不是	完毕	.

如果吸管抽出来是干净的，就说明已经洗好了；如果吸管上粘有杂质，就说明还没洗好。

['kʌstərd] [bred] ['pʊdɪŋ] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Custard	bread	pudding	(	for	20	men	)	.
蛋奶冻	面包	布丁	(	为了	-	男人	)	.

蛋奶面包布丁（20人份）。

[teɪk] [sɪks] [paʊndz] [steɪl] [ɔːr] [freʃ] [bred] , [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['bɪts] , [wʌn] [ɪntʃ] [iːtʃ] [wei] .

Take	6	pounds	stale	or	fresh	bread	,	cut	into	small	bits	,	1	inch	each	way	.
拿	6	磅	陈旧	或者	新鲜的	面包	,	切	进入	小的	比特	,	1	英寸	每个	方式	.

取6磅隔夜面包或新鲜面包，切成每边1英寸的小块。

[ðen] [meɪk] [ə; eɪ] ['kʌstərd] [ʌv; əv][ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [mɪlk] , [eɪt] [egz] , [wʌn] [paʊnd] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] ,

Then	make	a	custard	of	2	quarts	milk	,	8	eggs	,	1	pound	granulated	sugar	,
然后	制作	一个	蛋奶冻	的	2	夸脱	牛奶	,	8	鸡蛋	,	1	磅	颗粒状	糖	,

然后，用2夸脱牛奶、8个鸡蛋、1磅砂糖制作蛋奶糊。

[wʌn] ['nʌtmeg] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt] (['veri] ['lɪt(ə)l]) , ½ [paʊnd] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ] .

1	nutmeg	,	a	little	salt	(	very	little	)	,	½	pound	cornstarch	.
1	肉豆蔻	,	一个	小的	盐	(	非常	小的	)	,	½	磅	玉米淀粉	.

1个肉豆蔻，少许盐（真的很少），半磅玉米淀粉。

[pʊt] [mɪlk] [ɑ:n] [stoʊv] [ænd; ənd] [let] [kʌm] [tu:; tə] [bɔɪl] , [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'gri:diənts] ,

Put	milk	on	stove	and	let	come	to	boil	,	and	add	the	other	ingredients	,
放	牛奶	在	火炉	和	让	来	到	熬	,	和	添加	这	其他	原料	,

将牛奶放在炉子上煮沸，然后加入其他配料。

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'ti:] ['θɪkənz] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [dʌn] .

and	when	it	thickens	it	is	done	.
和	什么时候	它	增厚	它	是	完毕	.

当它变稠时就做好了。

[pɔ:r] ['oʊvər][ðə; ði] [daɪst] [bred] [ænd; ənd] [sɜ:rv] [hɑ:t] .

Pour	over	the	diced	bread	and	serve	hot	.
倒	超过	这	切丁	面包	和	服务	热的	.

将酱汁淋在面包丁上，趁热食用。

['ɪŋglɪʃ] [plʌm] ['pʊdɪŋ] ([fɔ:r; fər] - [men]) .

English	plum	pudding	(	for	80	men	)	.
英语	李子	布丁	(	为了	-	男人	)	.

英式李子布丁（80人份）。

[teɪk] [θri:] [paʊndz] ['reɪzɪnz] , [θri:] [paʊndz] ['kʌrənts] , 1½ [paʊndz] [braʊn] ['ʃʊgər] , [wʌn] [paʊnd] ['ɔrɪndʒ] [pi:l] ,

Take	3	pounds	raisins	,	3	pounds	currants	,	1½	pounds	brown	sugar	,	1	pound	orange	peel	,
拿	3	磅	葡萄干	,	3	磅	醋栗	,	1½	磅	棕色的	糖	,	1	磅	橙子	果皮	,

取3磅葡萄干、3磅黑加仑干、1.5磅红糖、1磅橙皮，

[θri:] [paʊndz] [bi:f] ['su:ɪt] [tʃɑ:pt] [faɪn] [ænd; ənd] [fri:d] [frʌm; frəm]['faɪbər] , [θri:] [paʊndz] ['flaʊər] ,

3	pounds	beef	suet	chopped	fine	and	freed	from	fiber	,	3	pounds	flour	,
3	磅	牛肉	羊脂	切碎	美好的	和	自由	从	纤维	,	3	磅	面粉	,

3磅牛油切碎并去除纤维，3磅面粉，

[pi:l] [ʌv; əv][sɪks] ['lɛmənz] , 1½ ['aʊnsɪz] [mɪkst]['spaɪsɪz] , [θri:] ['pɪntʃɪz] [sɔ:lt] , - [egz] ,

peel	of	6	lemons	,	1½	ounces	mixt	spices	,	3	pinches	salt	,	15	eggs	,
果皮	的	6	柠檬	,	1½	盎司	混合	香料	,	3	捏	盐	,	-	鸡蛋	,

6个柠檬皮，1.5盎司混合香料，3撮盐，15个鸡蛋，

1½ [paɪnts][mɪlk] , [sɪks] ['glæsɪz] ['brændi][ɔ:r][best] ['wɪski] .

1½	pints	milk	,	6	glasses	brandy	or	best	whisky	.
1½	品脱	牛奶	,	6	眼镜	白兰地	或者	最好的	威士忌酒	.

1.5 品脱牛奶，6 杯白兰地或上等威士忌。

[mɪks] [wel] , [taɪ] [ʌp] [wɪð; wɪθ] [klɔ:θ] [ɪn] [kænz] , [bɔɪl] [faɪv] [ɔ:r] [sɪks] ['aʊərz] .

Mix	well	,	tie	up	with	cloth	in	cans	,	boil	5	or	6	hours	.
混合	出色地	,	领带	向上	和	布	在	罐头	,	熬	5	或者	6	小时	.

充分搅拌，用布扎紧后装入罐中，煮5到6个小时。

[sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] ['brændi] [sɔ:s] .

Serve	with	brandy	sauce	.
服务	和	白兰地	酱	.

佐以白兰地酱汁食用。

[fru:t] ['pudiŋz] .

Fruit	puddings	.
水果	布丁	.

水果布丁。

[ɑːr; ər][ɪg'zæktli][æz; əz][ðə; ði][fruːt][roʊlz] ,
Are exactly as the fruit rolls ,
是 确切地 作为 这 水果 卷 ,

和水果卷一模一样，

['oʊnli][ðə; ði] [krʌst] [ɪz][pʊt][ɪn][ə; eɪ][pæn][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ][paɪ] .
only the crust is put in a pan the same as making a pie .
仅有的 这 地壳 是 放 在 一个 平底锅 这 相同的 作为 制作 一个 馅饼 .

只是把饼皮放进烤盘里，做法和做馅饼一样。

['fɪlɪŋ] [pʊt][ɪn][ænd; ənd] [kʊkt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][tɑːp] [krʌst] . [-]
Filling put in and cooked with a top crust . [29]
填充 放 在 和 煮熟 和 一个 顶部 地壳 . [-]

放入馅料，盖上酥皮烹制。[29]

[piːtʃ] ['pʊdɪŋ] ([fɔːr; fər] - [men]) .
Peach pudding (for 20 men) .
桃 布丁 (为了 - 男人) .

桃子布丁（20人份）。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] ['flaʊər] , [wʌn] [paʊnd] [biːf] ['suːɪt] , [wʌn] [aʊns] [sɔːlt] , [wʌn][kwɔːrt][mɪlk] ,
Take 3 pounds flour , 1 pound beef suet , 1 ounce salt , 1 quart milk ,
拿 3 磅 面粉 , 1 磅 牛肉 羊脂 , 1 盎司 盐 , 1 夸脱 牛奶 ,

取3磅面粉，1磅牛油，1盎司盐，1夸脱牛奶，

[ˌtuːˈtuː] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , - [egz] , ½ [paʊnd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][wʌn][paɪnt][koʊld]['wɔːtər] .
2 ounces baking powder , 12 eggs , ½ pound sugar , and 1 pint cold water .
2 盎司 烘烤 粉末 , - 鸡蛋 , ½ 磅 糖 , 和 1 品脱 寒冷的 水 .

2盎司泡打粉，12个鸡蛋，½磅糖，1品脱冷水。

[biːt] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [ɔːl] [wel] [tə'geðər] [tuː; tə][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv][ə; eɪ] [keɪk] ['bætər] [doʊ]
Beat these ingredients all well together to the consistency of a cake batter dough
打 这些 原料 全部出色地 一起 到 这 一致性 的 一个 蛋糕 连击 面团
([tuː; tə][drɑːp] ['iːzəli] [frʌm; frəm] [spuːn]) .
(to drop easily from spoon) .
(到 降低 容易地 从 勺子) .

将这些材料充分搅拌均匀，直至达到蛋糕糊状（能轻松地从勺子上滴落）。

[hæv; həv][ə; eɪ] [wel] - [griːst] [pæn] , [pɔːr] [ðə; ði]['mɪkstʃər] , [ænd; ənd][let] [beɪk] [ə'baʊt][wʌn]['aʊər] , [ɔːr]
Have a well - greased pan , pour the mixture , and let bake about 1 hour , or
有 一个 出色地 - 涂油 平底锅 , 倒 这 混合物 , 和 让 烤 关于 1 小时 , 或者
[tɪl] [dʌn] .
till done .
直到 完毕 .

在烤盘上抹上油脂，倒入混合物，烘烤约 1 小时，或直至烤熟。

[meɪk] [ə; eɪ] [waɪt] [sɔːs] [æz; əz] ['fɑːloʊz] : [wʌn][kwɔːrt][mɪlk] , [wʌn][paɪnt]['flaʊər] , 1½ [paʊndz] ['ʃʊgər] ,
Make a white sauce as follows : 1 quart milk , 1 pint flour , 1½ pounds sugar ,
制作 一个 白色的 酱 作为 跟随 : 1 夸脱 牛奶 , 1 品脱 面粉 , 1½ 磅 糖 ,

按以下方法制作白酱：1夸脱牛奶，1品脱面粉，1.5磅糖，

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [stuːd] ['piːtʃɪz] , [ænd; ənd][set][ɑːn][stoʊv] .
2 pounds stewed peaches , and set on stove .
2 磅 炖 桃子 , 和 放 在 火炉 .

将2磅炖桃子放在炉子上。

[let] [kʌm] [tuː; tə][bɔɪl] .
Let come to boil .
让 来 到 熬 .

煮沸。

[meɪk] ['θɪkənɪŋ] [ʌv; əv] ½ [paʊnd] ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ænd; ənd] [wʌn] [paɪnt] ['wɔːtər] ,

Make	**thickening**	**of**	**½**	**pound**	**cornstarch**	**and**	**1**	**pint**	**water**	**,**
制作	增稠	的	½	磅	玉米淀粉	和	1	品脱	水	,

用半磅玉米淀粉和一品脱水制成增稠剂。

[ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː] [ðə; ðɪ] ['mɪkstʃər] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] ,

and	**pour**	**into**	**the**	**mixture**	**till**	**it**	**thickens**	**,**
和	倒	进入	这	混合物	直到	它	增厚	,

然后倒入混合物中，直到变稠。

[ænd; ənd] [wen] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] [pɔːr] ['oʊvər] ['pʊdɪŋ] [ænd; ənd] [set] [ɪn] [ðə; ðɪ] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər]

and	**when**	**ready**	**to**	**serve**	**pour**	**over**	**pudding**	**and**	**set**	**in**	**the**	**oven**	**for**
和	什么时候	准备好	到	服务	倒	超过	布丁	和	放	在	这	烤箱	为了

[ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [tuː; tə] [beɪk] [naɪs] [ænd; ənd] [braʊn] .

about	**15**	**minutes**	**to**	**bake**	**nice**	**and**	**brown**	**.**
关于	-	分钟	到	烤	好的	和	棕色的	.

准备上桌时，将酱汁淋在布丁上，放入烤箱烤约 15 分钟，烤至金黄即可。

[wen] [dʌn] [sɜːrv] .

When	**done**	**serve**	**.**
什么时候	完毕	服务	.

做好后即可食用。

[piːtʃ] ['frɪtərz] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Peach	**fritters**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
桃	油炸饼	(	为了	-	男人	)	.

桃子油条（20人份）。

[teɪk] [fɔːr] [paʊndz] ['flaʊər] , [sɪks] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [wʌn] [aʊns] [sɔːlt] , [sɪks] [egz] ['broʊkən] [ɪn] ['flaʊər] ,

Take	**4**	**pounds**	**flour**	**,**	**6**	**ounces**	**baking**	**powder**	**,**	**1**	**ounce**	**salt**	**,**	**6**	**eggs**	**broken**	**in**	**flour**	**,**
拿	4	磅	面粉	,	6	盎司	烘烤	粉末	,	1	盎司	盐	,	6	鸡蛋	破碎的	在	面粉	,

取4磅面粉，6盎司泡打粉，1盎司盐，6个鸡蛋打入面粉中，

[θriː] [paɪnts] ['wɔːtər] , [wʌn] [kæn; kən] [kriːm] , [wʌn] [kwɔːrt] [stuːd] ['piːtʃɪz] , [mɪks] [ɔːl] [tə'geðər] .

3	**pints**	**water**	**,**	**1**	**can**	**cream**	**,**	**1**	**quart**	**stewed**	**peaches**	**,**	**mix**	**all**	**together**	**.**
3	品脱	水	,	1	能	奶油	,	1	夸脱	炖	桃子	,	混合	全部	一起	.

将 3 品脱水、1 罐奶油、1 夸脱炖桃子混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [θɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [drɑːp] [frʌm; frəm] [spuːn] .

Add	**flour**	**until**	**it**	**is**	**thick**	**enough**	**to**	**drop**	**from**	**spoon**	**.**
添加	面粉	直到	它	是	厚的	足够的	到	降低	从	勺子	.

加入面粉，直到面糊浓稠到可以从勺子上滴落为止。

[fraɪ] [ɪn] [hɑːt] [lɑːrd] [laɪk] ['dəunʌts] .

Fry	**in**	**hot**	**lard**	**like**	**doughnuts**	**.**
炒	在	热的	猪油	喜欢	甜甜圈	.

用热猪油像炸甜甜圈一样炸。

[plʌm] ['pʊdɪŋ] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Plum	**pudding**	**(**	**for**	**80**	**men**	**)**	**.**
李子	布丁	(	为了	-	男人	)	.

梅子布丁（80人份）。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] [biːf] ['suːɪt] [tʃɑːpt] [faɪn] [ænd; ənd] [friːd] [frʌm; frəm] ['faɪbər] ,

Take	**3**	**pounds**	**beef**	**suet**	**chopped**	**fine**	**and**	**freed**	**from**	**fiber**	**,**
拿	3	磅	牛肉	羊脂	切碎	美好的	和	自由	从	纤维	,

取3磅牛油，切碎并去除纤维。

2¼ [paʊndz] [steɪl] [bred] [krʌmz] [θɔroʊli] ['greɪtɪd] , ¾ [paʊnd] [braʊn] ['ʃʊgər] , [raɪnd][ʌv; əv][θriː]
2¼ pounds stale bread crumbs thoroly grated , ¾ pound brown sugar , rind of 3
2¼ 磅 陈旧 面包 面包屑 完全 磨碎的 , ¾ 磅 棕色的 糖 , 果皮 的 3
['lɛmənz] ,
lemons ,
柠檬 ,

2¼磅彻底磨碎的陈面包屑，¾磅红糖，3个柠檬的皮，

¾ [paʊnd] ['flaʊər] , [θriː] [paʊndz] ['reɪzɪnz] , [θriː] [paʊndz] ['kʌrənts] , 1½ [paʊndz] ['sɪtrən] , [ˌtuː'tuː]
¾ pound flour , 3 pounds raisins , 3 pounds currants , 1½ pounds citron , 2
¾ 磅 面粉 , 3 磅 葡萄干 , 3 磅 醋栗 , 1½ 磅 香橼 , 2
['nʌtmeg] ,
nutmegs ,
肉豆蔻 ,

¾磅面粉，3磅葡萄干，3磅黑加仑干，1.5磅香橼，2个肉豆蔻，

- [egz] , 1½ [paɪnts][mɪlk] .
15 eggs , 1½ pints milk .
- 鸡蛋 , 1½ 品脱 牛奶 .

15个鸡蛋，1.5品脱牛奶。

[pʊt][ɪn] [diːp] [pæn] , [mɪks] [wel] , [taɪ][ʌp][wɪð; wɪθ] [klɔːθ] [ɪn][kænz] , [bɔɪl][faɪv][tuː; tə][sɪks]['aʊərz] .
Put in deep pan , mix well , tie up with cloth in cans , boil 5 to 6 hours .
放 在 深的 平底锅 , 混合 出色地 , 领带 向上 和 布 在 罐头 , 熬 5 到 6 小时 .

放入深锅中，搅拌均匀，用布扎紧后装入罐中，煮5到6个小时。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [sɔːs] .
Serve with cream sauce .
服务 和 奶油 酱 .

佐以奶油酱汁。

['evriθɪŋ] ['menʃ(ə)nd] , [ɪk'sept] [egz] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [prɪ'perd] [ðə; ðɪ] [deɪ] [bɪ'fɔːr] .
Everything mentioned , except eggs , should be prepared the day before .
一切 提及 , 除了 鸡蛋 , 应该 是 准备 这 天 前 .

除了鸡蛋以外，上面提到的所有食材都应该提前一天准备。

[kɔːst][ə'baʊt] $2 . - . [-]
Cost about $2 . 75 . [30]
成本 关于 $2 . - . [-]

成本约为 2.75 美元。[30]

[raɪs] ['pʊdɪŋ] ([fɔːr; fər] - [men]) .
Rice pudding (for 20 men) .
米 布丁 (为了 - 男人) .

米布丁（20人份）。

[pʊt][ɑːn][stoʊv][ɪn][ə; eɪ][tɪn]['bɔɪlər][wʌn][paʊnd][ʌv; əv][raɪs][ɪn][θriː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] .
Put on stove in a tin boiler 1 pound of rice in 3 quarts of water .
放 在 火炉 在 一个 锡 锅炉 1 磅 的 米 在 3 夸脱 的 水 .

在炉子上用锡锅煮1磅米，加入3夸脱水。

[let] [bɔɪl] [ə'baʊt][wʌn]['aʊər][ɔːr] [tɪl] [dʌn] , [ðen] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm][stoʊv][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][sɪks]
Let boil about 1 hour or till done , then remove from stove and add 6
让 熬 关于 1 小时 或者 直到 完毕 , 然后 消除 从 火炉 和 添加 6
[egz] ,
eggs ,
鸡蛋 ,

煮约1小时或直至煮熟，然后从炉子上移开，加入6个鸡蛋。

½ [paʊnd] [lɑːrd] , [wʌn] [paʊnd] ['ʃʊgər] , ½ [paʊnd] ['kʌrənts] , ½ [paʊnd] ['reɪzɪnz] ,
½ pound lard , 1 pound sugar , ½ pound currants , ½ pound raisins ,
½ 磅 猪油 , 1 磅 糖 , ½ 磅 醋栗 , ½ 磅 葡萄干 ,

半磅猪油，1磅糖，半磅黑加仑，半磅葡萄干

[ænd; ənd] ½ [kæn; kən] [kri:m] [daɪ'lu:tɪd][ɪn][wʌn][paɪnt]['wɔ:tər] .

and	½	can	cream	diluted	in	1	pint	water	.
和	½	能	奶油	稀	在	1	品脱	水	.

半罐奶油兑一品脱水。

['si:z(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['nʌtmeg] , ['sɪnəmən] , [ænd; ənd][sɔ:lt] .

Season	with	nutmeg	,	cinnamon	,	and	salt	.
季节	和	肉豆蔻	,	肉桂	,	和	盐	.

用肉豆蔻、肉桂和盐调味。

[gri:s] [ə; eɪ] [beɪk] [pæn][ænd; ənd][pʊt]['mɪkstʃər]['ɪntu:][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd][let] [kʊk] [fɔ:r; fər][ə'baʊt]

Grease	a	bake	pan	and	put	mixture	into	the	oven	and	let	cook	for	about
润滑脂	一个	烤	平底锅	和	放	混合物	进入	这	烤箱	和	让	厨师	为了	关于

[wʌn]['aʊər][ɔ:r] [tɪl] [dʌn] .

1	hour	or	till	done	.
1	小时	或者	直到	完毕	.

在烤盘上抹油，将混合物放入烤箱，烤约1小时或直至熟透。

[ˌtæpi'oʊkə] ['pʊdɪŋ] ([fɔ:r; fər] - [men]) .

Tapioca	pudding	(	for	20	men	)	.
木薯	布丁	(	为了	-	男人	)	.

木薯布丁（20人份）。

[teɪk] [ˌtu:'tu:] [paʊndz] [ˌtæpi'oʊkə][ænd; ənd][bɔɪl][ɪn][wʌn][paɪnt][koʊld]['wɔ:tər][fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] .

Take	2	pounds	tapioca	and	boil	in	1	pint	cold	water	for	20	minutes	.
拿	2	磅	木薯	和	熬	在	1	品脱	寒冷的	水	为了	-	分钟	.

取2磅木薯粉，放入1品脱冷水中煮20分钟。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm]['faɪər][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][wʌn][kwɔ:rt] [freʃ] [mɪlk] (['kaʊz]) , ¾ [paʊnd] ['ʃʊgər] ,

Remove	from	fire	and	add	1	quart	fresh	milk	(	cow's	)	,	¾	pound	sugar	,
消除	从	火	和	添加	1	夸脱	新鲜的	牛奶	(	牛的	)	,	¾	磅	糖	,

从火上移开，加入1夸脱鲜牛奶（牛奶），¾磅糖，

['nʌtmeg] , ['sɪnəmən] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] ¼ [paʊnd] ['bʌtər] , [ænd; ənd][eɪt] [egz] [wel] ['bi:tn] [ɔ:l]

nutmeg	,	cinnamon	,	salt	,	and	¼	pound	butter	,	and	8	eggs	well	beaten	all
肉豆蔻	,	肉桂	,	盐	,	和	¼	磅	黄油	,	和	8	鸡蛋	出色地	被打败	全部

[tə'geðər] .

together	.
一起	.

将肉豆蔻、肉桂、盐、1/4磅黄油和8个打散的鸡蛋一起放入锅中。

[mɪks][ɔ:l] [θɔroʊli] [tə'geðər] .

Mix	all	thoroly	together	.
混合	全部	完全	一起	.

将所有材料充分混合。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] ¾ ['aʊər][ɔ:r] [tɪl] [dʌn] ,

Put	in	a	pudding	dish	and	bake	¾	hour	or	till	done	,
放	在	一个	布丁	盘子	和	烤	¾	小时	或者	直到	完毕	,

放入布丁盘中，烘烤45分钟或直至熟透。

[ænd; ənd] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [swi:t] [kri:m] [sɔ:s] .

and	serve	with	sweet	cream	sauce	.
和	服务	和	甜的	奶油	酱	.

佐以甜奶油酱食用。

[sɔ:s] [fɔ:r; fər]['æp(ə)l] ['frɪtərz] ([fɔ:r; fər] - [men]) .

Sauce	for	apple	fritters	(	for	20	men	)	.
酱	为了	苹果	油炸饼	(	为了	-	男人	)	.

苹果油条酱（20人份）。

[teɪk] [θriː] [kwɔːts] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , ¼ [paʊnd] ['kɔːrnstɑːrtʃ] , [wʌn][kæn; kən] [kriːm] .

Take	**3**	**quarts**	**boiling**	**water**	**,**	**¼**	**pound**	**cornstarch**	**,**	**1**	**can**	**cream**	**.**
拿	3	夸脱	沸腾	水	,	¼	磅	玉米淀粉	,	1	能	奶油	.

取3夸脱沸水，¼磅玉米淀粉，1罐奶油。

[dɪ'zɑːlv] [stɑːrtʃ] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld]['wɔːtər][tuː; tə] [meɪk] ['kriːmi] [peɪst] [ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː] .

Dissolve	**starch**	**in**	**a**	**little**	**cold**	**water**	**to**	**make**	**creamy**	**paste**	**of**	**it**	**.**
溶解	淀粉	在	一个	小的	寒冷的	水	到	制作	奶油状	粘贴	的	它	.

将淀粉溶于少量冷水中，制成糊状物。

[pɔːr] [kriːm] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Pour	**cream**	**in**	**boiling**	**water**	**.**
倒	奶油	在	沸腾	水	.

将奶油倒入沸水中。

[pɔːr] [ɪn] ['kɔːrnstɑːrtʃ] ['wɔːtər] [wen] ['ʌðər] ['wɔːtər][ɪz] ['bɔɪlɪŋ] [wel] .

Pour	**in**	**cornstarch**	**water**	**when**	**other**	**water**	**is**	**boiling**	**well**	**.**
倒	在	玉米淀粉	水	什么时候	其他	水	是	沸腾	出色地	.

当其他水完全沸腾后，倒入玉米淀粉水。

[ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['bʌtər] , [stɜːr] [wel] .

Add	**2**	**ounces**	**butter**	**,**	**stir**	**well**	**.**
添加	2	盎司	黄油	,	搅拌	出色地	.

加入 2 盎司黄油，搅拌均匀。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [stoʊv] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ¾ [paʊnd] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] , ['flaʊər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] ,

Remove	**from**	**stove**	**and**	**add**	**¾**	**pound**	**granulated**	**sugar**	**,**	**flour**	**with**	**a**	**little**	**nutmeg**	**,**
消除	从	火炉	和	添加	¾	磅	颗粒状	糖	,	面粉	和	一个	小的	肉豆蔻	,

从炉子上移开，加入3/4磅砂糖、面粉和少许肉豆蔻粉。

['sɪnəmən] , ['lemən]['ekstrækt; ɪk'strækt] , [ænd; ənd] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] .

cinnamon	**,**	**lemon**	**extract**	**,**	**and**	**pinch**	**of**	**salt**	**.**
肉桂	,	柠檬	提炼	,	和	捏	的	盐	.

肉桂、柠檬提取物和少许盐。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ] ['frɪtərz] .

Serve	**hot**	**with**	**fritters**	**.**
服务	热的	和	油炸饼	.

趁热配炸物食用。

['frɪtərz] ['ɔːlsoʊ][hɑːt] .

Fritters	**also**	**hot**	**.**
油炸饼	还	热的	.

油炸食品也很辣。

[noʊt] . — [ɪn] ['fraɪɪŋ] ['frɪtərz] [duː][nɑːt][let]['pɑːrtɪk(ə)lz][ʌv; əv] ['frɪtərz] [rɪ'meɪn] [ɪn] [griːs] ; [ðeɪ] [wɪl] [bɜːrn][ðə; ði] [griːs] . [-]

Note	**.**	**—**	**In**	**frying**	**fritters**	**do**	**not**	**let**	**particles**	**of**	**fritters**	**remain**	**in**	**grease**	**;**	**they**	**will**	**burn**	**the**	**grease**	**.**	**[**	**31**	**]**
笔记	.	—	在	煎炸	油炸饼	做	不是	让	颗粒	的	油炸饼	保持	在	润滑脂	;	他们	将要	烧伤	这	润滑脂	.	[	-	]

注意：炸油炸食品时，不要让油炸食品的颗粒留在油脂中；否则会烧焦油脂。[31]

['brændi] [sɔːs] .

Brandy	**sauce**	**.**
白兰地	酱	.

白兰地酱。

[teɪk] [sʌm; səm] [gʊd] [meltid] ['bʌtər] [wɪð; wɪθ] [nuː] [swiːt] [mɪlk] , [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [ə'maʊnt] [rɪ'kwaɪərd]

Take	**some**	**good**	**melted**	**butter**	**with**	**new**	**sweet**	**milk**	**,**	**according**	**to**	**amount**	**required**
拿	一些	好的	融化	黄油	和	新的	甜的	牛奶	,	根据	到	数量	必需的

.

:

.

取适量优质融化的黄油，加入新鲜的甜牛奶中。

['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt][fɔːr] ['glæsɪz] [ʌv; əv]['brændi] .

Sweeten	**to**	**taste**	**and**	**add**	**about**	**4**	**glasses**	**of**	**brandy**	**.**
甜味剂	到	品尝	和	添加	关于	4	眼镜	的	白兰地	.

根据口味加糖，再加入约 4 杯白兰地。

[dɪ'zɜːrts] .

DESSERTS .

甜点 .

甜点。

['dʒɪndʒər] [keɪks] .

Ginger cakes .

姜 蛋糕 .

姜饼。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] [lɑːrd] , [fɔːr] [paʊndz] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [rʌb] [tə'geðər] .

Take	**2**	**pounds**	**lard**	**,**	**4**	**pounds**	**sugar**	**,**	**and**	**rub**	**together**	**.**
拿	2	磅	猪油	,	4	磅	糖	,	和	擦	一起	.

取2磅猪油，4磅糖，搓揉在一起。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n] [egz] ([θriː][æt; ət][ə; eɪ][taɪm]) .

Then	**add**	**2**	**dozen**	**eggs**	**(**	**3**	**at**	**a**	**time**	**)**	**.**
然后	添加	2	打	鸡蛋	(	3	在	一个	时间	)	.

然后加入 2 打鸡蛋（一次 3 个）。

[ðen] [pʊt][fɔːr] ['aʊnsɪz] ['dʒɪndʒər][ɪn][ə'baʊt][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] ['sɪnəmən] , [wʌn] [pɪntʃ] [sɔːlt] ,

Then	**put**	**4**	**ounces**	**ginger**	**in**	**about**	**1**	**teaspoonful**	**cinnamon**	**,**	**1**	**pinch**	**salt**	**,**
然后	放	4	盎司	姜	在	关于	1	一茶匙	肉桂	,	1	捏	盐	,

然后放入 4 盎司生姜、约 1 茶匙肉桂粉和 1 小撮盐，

[wʌn] ['gælən] [mə'læsɪz] , 1½ ['aʊnsɪz] ['soʊdə] ([θriː] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːnˌfʊl] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]) , [sɪks]

1	**gallon**	**molasses**	**,**	**1½**	**ounces**	**soda**	**(**	**3**	**heaping**	**teaspoonfuls**	**baking**	**powder**	**)**	**,**	**6**
1	加仑	糖蜜	,	1½	盎司	苏打	(	3	堆积	茶匙	烘烤	粉末	)	,	6

[paʊndz] ['flaʊər] .

pounds flour .

磅 面粉 .

1 加仑糖蜜，1.5 盎司小苏打（3 满茶匙泡打粉），6 磅面粉。

[meɪk] [ə; eɪ] [keɪk] [doʊ] .

Make a cake dough .

制作 一个 蛋糕 面团 .

制作蛋糕面团。

[slæk] [soʊ][æz; əz][tuː; tə][drɑːp][frʌm; frəm][ə; eɪ] [spuːn] .

Slack	**so**	**as**	**to**	**drop**	**from**	**a**	**spoon**	**.**
松弛	所以	作为	到	降低	从	一个	勺子	.

松弛到可以从勺子上掉下来。

[pʊt][ɪn][ˌtuː'tuː] [beɪk] [pænz][ænd; ənd] [beɪk] - [ɔːr] - ['mɪnɪts] [tɪl] [dʌn] .

Put	**in**	**2**	**bake**	**pans**	**and**	**bake**	**25**	**or**	**30**	**minutes**	**till**	**done**	**.**
放	在	2	烤	平底锅	和	烤	-	或者	-	分钟	直到	完毕	.

放入两个烤盘中，烘烤 25 或 30 分钟，直至烤熟。

['grɪdl] [keɪks] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Griddle	**cakes**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
烤盘	蛋糕	(	为了	-	男人	)	.

煎饼（20人份）。

[teɪk] [θriː] [paʊndz] ['flaʊər] , [ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [wʌn] [aʊns] [sɔːlt] , - [egz] ,

Take	**3**	**pounds**	**flour**	**,**	**2**	**ounces**	**baking**	**powder**	**,**	**1**	**ounce**	**salt**	**,**	**10**	**eggs**	**,**
拿	3	磅	面粉	,	2	盎司	烘烤	粉末	,	1	盎司	盐	,	-	鸡蛋	,

取3磅面粉，2盎司泡打粉，1盎司盐，10个鸡蛋，

[wʌn][kæn; kən] [kriːm] , [wʌn][kwɔːrt]['wɔːtər] .

1	**can**	**cream**	**,**	**1**	**quart**	**water**	**.**
1	能	奶油	,	1	夸脱	水	.

1罐奶油，1夸脱水。

[mɪks][tuː; tə] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv] [θɪk] ['bætər] .

Mix	**to**	**consistency**	**of**	**thick**	**batter**	**.**
混合	到	一致性	的	厚的	连击	.

搅拌至浓稠面糊状。

[fraɪ][ɑːn] [keɪk] ['grɪdl] [wɪð; wɪθ] ['grɪdl] [griːst] [wɪð; wɪθ]['beɪkən][raɪnd][ɔːr] [griːs] .

Fry	**on**	**cake**	**griddle**	**with**	**griddle**	**greased**	**with**	**bacon**	**rind**	**or**	**grease**	**.**
炒	在	蛋糕	烤盘	和	烤盘	涂油	和	熏肉	果皮	或者	润滑脂	.

在蛋糕煎锅上煎炸，煎锅需涂抹培根皮或培根油。

['dʒɪndʒər][snæps] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Ginger	**snaps**	**(**	**for**	**100**	**men**	**)**	**.**
姜	快照	(	为了	-	男人	)	.

姜饼（100人份）。

[teɪk] - [paʊndz] ['flaʊər] , [wʌn] ['gælən] [mə'læsɪz] , [fɔːr] [paʊndz] ['ʃʊgər] , [sɪks] ['aʊnsɪz] ['paʊdərd] ['dʒɪndʒər] ,

Take	**16**	**pounds**	**flour**	**,**	**1**	**gallon**	**molasses**	**,**	**4**	**pounds**	**sugar**	**,**	**6**	**ounces**	**powdered**	**ginger**	**,**
拿	-	磅	面粉	,	1	加仑	糖蜜	,	4	磅	糖	,	6	盎司	粉末状	姜	,

取16磅面粉、1加仑糖蜜、4磅糖、6盎司姜粉，

[faɪv] ['aʊnsɪz] [ə'moʊniə] “ [fɔːr; fər] ['beɪkɚz] [juːz] , ” [fɔːr] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , 2½ ['aʊnsɪz] [sɔːlt] ,

5	**ounces**	**ammonia**	**“**	**for**	**baker's**	**use**	**,**	**”**	**4**	**ounces**	**baking**	**soda**	**,**	**2½**	**ounces**	**salt**	**,**
5	盎司	氨	“	为了	面包师的	使用	,	”	4	盎司	烘烤	苏打	,	2½	盎司	盐	,

5盎司“烘焙用”氨水，4盎司小苏打，2.5盎司盐，

2½ ['aʊnsɪz] ['paʊdərd] ['sɪnəmən] .

2½	**ounces**	**powdered**	**cinnamon**	**.**
2½	盎司	粉末状	肉桂	.

2½盎司肉桂粉。

[kʌt] [wɪð; wɪθ]['regjələr] ['kʌtər] .

Cut	**with**	**regular**	**cutter**	**.**
切	和	常规的	刀具	.

用普通刀具切割。

[wen] [ə'baʊt][tuː; tə][pʊt][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n]['kʌvər][ðə; ði][tɑːps][ʌv; əv][ðə; ði] [keɪks] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][wet] [klɔːθ] .

When	**about**	**to**	**put**	**in**	**the**	**oven**	**cover**	**the**	**tops**	**of**	**the**	**cakes**	**with**	**a**	**wet**	**cloth**	**.**
什么时候	关于	到	放	在	这	烤箱	覆盖	这	最高额	的	这	蛋糕	和	一个	湿的	布	.

准备放入烤箱时，用湿布盖住蛋糕顶部。

[ðɪs] [wɪl] [kɔːz] [ðem; ðəm][tuː; tə] [spred] [ænd; ənd]['prez(ə)nt][ə; eɪ][faɪn] [ə'pɪrəns] . [-]
This will cause them to spread and present a fine appearance . [32]
这 将要 原因 他们 到 传播 和 展示 一个 美好的 外貌 . [-]

这将使它们扩散开来，呈现出良好的外观。[32]

[raɪs] [keɪks] [noʊ] . [wʌn] ([fɔːr; fər] - [men]) .
Rice cakes No . 1 (for 80 men) .
米 蛋糕 不 . 1 (为了 - 男人) .

1号米糕（80人份）。

[teɪk] - [paʊndz] [raɪs]['flaʊər] , 2½ [paʊndz] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] , [ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['bʌtər] [ɔːr][lɑːrd] ,
Take 10 pounds rice flour , 2½ pounds granulated sugar , 2 pounds butter or lard ,
拿 - 磅 米 面粉 , 2½ 磅 颗粒状 糖 , 2 磅 黄油 或者 猪油 ,

取10磅米粉，2.5磅砂糖，2磅黄油或猪油，

[eɪt] ['aʊnsɪz] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ˌtuː'tuː][kænz] [kriːm] .
8 ounces baking powder , 2 cans cream .
8 盎司 烘烤 粉末 , 2 罐头 奶油 .

8盎司泡打粉，2罐奶油。

[roʊl][ə'pɑːn]['peɪstri] [bɔːrd] [ænd; ənd] [ʃeɪp] ['ɪntuː] [keɪks] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [keɪk] ['kʌtər] .
Roll upon pastry board and shape into cakes with a cake cutter .
卷 之上 糕点 木板 和 形状 进入 蛋糕 和 一个 蛋糕 刀具 .

将面团擀开放在糕点板上，用蛋糕模具切成蛋糕状。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] .
Bake in a slow oven .
烤 在 一个 慢的 烤箱 .

用低温烤箱烘烤。

[wʌn] ['dʌz(ə)n] [egz] ['ædɪd] [tuː; tə] [ə'bʌv] [wɪl] [meɪk] [ə; eɪ] [faɪn] [ə'pɪrəns] .
One dozen eggs added to above will make a fine appearance .
一 打 鸡蛋 额外 到 多于 将要 制作 一个 美好的 外貌 .

在上面再加一打鸡蛋，看起来就很漂亮了。

[tʃiːp] [aɪs] [kriːm] ([fɔːr; fər] - [men] , [sɪks][men][tuː; tə][wʌn][kwɔːrt][aɪs] [kriːm]) .
Cheap ice cream (for 40 men , 6 men to 1 quart ice cream) .
便宜的 冰 奶油 (为了 - 男人 , 6 男人 到 1 夸脱 冰 奶油) .

廉价冰淇淋（40 人份，每人 1 夸脱冰淇淋）。

[teɪk] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [mɪlk] , [faɪv] [paʊndz] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] , ['sɛvən] ['teɪbl,spuːnfʊl] ['kɔːrnstɑːrtʃ] ,
Take 2 quarts milk , 5 pounds granulated sugar , 7 tablespoonfuls cornstarch ,
拿 2 夸脱 牛奶 , 5 磅 颗粒状 糖 , 7 汤匙 玉米淀粉 ,

取2夸脱牛奶，5磅砂糖，7汤匙玉米淀粉，

[faɪv][kænz] [ɪ'væpəreɪtɪd] [kriːm] [ɔːr][θriː] [kwɔːts] [freʃ] [mɪlk] , [fɔːr] ['aʊnsɪz] [sɔːlt] , [wʌn]['bɑːt(ə)l] ['fleɪvərɪŋ]
5 cans evaporated cream or 3 quarts fresh milk , 4 ounces salt , 1 bottle flavoring
5 罐头 蒸发 奶油 或者 3 夸脱 新鲜的 牛奶 , 4 盎司 盐 , 1 瓶子 调味
['ekstrækt; ɪk'stræktˌ]
extract .
提炼 .

5 罐淡奶油或 3 夸脱鲜牛奶，4 盎司盐，1 瓶调味提取物。

[bɔɪl] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] [kriːm] , [rɪ'zɜːrv] ¼ [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] .
Boil the milk and cream , reserving ¼ cup of milk .
熬 这 牛奶 和 奶油 , 预订 ¼ 杯子 的 牛奶 .

将牛奶和奶油煮沸，留出 1/4 杯牛奶备用。

[mɪks][ðə; ði]['ʃʊgər] , ['kɔ:rnstɑ:rtʃ] , [ænd; ənd][sɔ:lt] [θɔroʊli] [tə'geðər] , [ˌeɪ di: 'di:][koʊld][mɪlk][tu:; tə][ðə; ði]

Mix	**the**	**sugar**	**,**	**cornstarch**	**,**	**and**	**salt**	**thoroly**	**together**	**,**	**add**	**cold**	**milk**	**to**	**the**
混合	这	糖	,	玉米淀粉	,	和	盐	完全	一起	,	添加	寒冷的	牛奶	到	这

['ʃʊgər] ['mɪkstʃər] ,

sugar	**mixture**	**,**
糖	混合物	,

将糖、玉米淀粉和盐充分混合，然后加入冷牛奶。

[ænd; ənd] [wen] [wel] [mɪkst][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] , [tɜ:rn] [bæk] [ðə; ði]['mɪkstʃər]['ɪntu:][ðə; ði]

and	**when**	**well**	**mixt**	**add**	**the**	**boiling**	**milk**	**,**	**turn**	**back**	**the**	**mixture**	**into**	**the**
和	什么时候	出色地	混合	添加	这	沸腾	牛奶	,	转动	后退	这	混合物	进入	这

['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ,

double	**boiler**	**,**
双倍的	锅炉	,

充分混合后加入沸腾的牛奶，将混合物倒回双层蒸锅中。

[ænd; ənd] [kʊk] - ['mɪnɪts] .

and	**cook**	**20**	**minutes**	**.**
和	厨师	-	分钟	.

煮20分钟。

[stɜ:r] ['kɑ:nstəntli] [ʌn'tɪl] [smu:ð] , [ænd; ənd] [ə'keɪʒ(ə)nəli] ['æftər] [ðæt] .

Stir	**constantly**	**until**	**smooth**	**,**	**and**	**occasionally**	**after**	**that**	**.**
搅拌	不断地	直到	光滑的	,	和	偶尔	后	那	.

不断搅拌至顺滑，之后也需偶尔搅拌。

[streɪn] [ɔ:l] , [ˌeɪ di: 'di:] [mɔ:r] ['ʃʊgər] [ɪf] ['ni:dɪd] , [ænd; ənd] [wen] [koʊld][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['fleɪvərɪŋ] .

Strain	**all**	**,**	**add**	**more**	**sugar**	**if**	**needed**	**,**	**and**	**when**	**cold**	**add**	**the**	**flavoring**	**.**
拉紧	全部	,	添加	更多的	糖	如果	需要	,	和	什么时候	寒冷的	添加	这	调味	.

将所有食材过滤，如果需要可以再加些糖，冷却后加入调味料。

[fri:z] [æz; əz]['ju:ʒuəl] .

Freeze	**as**	**usual**	**.**
冻结	作为	通常	.

照常冻结。

[ðɪs] [meɪ] [bi:; bi] [ɪn'kri:st] [baɪ] ['ædɪŋ] [mɔ:r] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [kri:m] .

This	**may**	**be**	**increased**	**by**	**adding**	**more**	**sugar**	**and**	**cream**	**.**
这	可能	是	增加	经过	添加	更多的	糖	和	奶油	.

通过添加更多的糖和奶油可以增加糖和奶油的用量。

[ɪf] [ðə; ði] [mɪlk] [ɪz] [bɔɪld] [wen] [ðə; ði] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ] [ɪz] ['ædɪd] [ænd; ənd] [kʊkt] [θɔroʊli] [ðer; ðər] [wɪl]

If	**the**	**milk**	**is**	**boiled**	**when**	**the**	**cornstarch**	**is**	**added**	**and**	**cooked**	**thoroly**	**there**	**will**
如果	这	牛奶	是	煮沸	什么时候	这	玉米淀粉	是	额外	和	煮熟	完全	那里	将要

[bi:; bi][noʊ] [teɪst] [ʌv; əv] ['kɔ:rnstɑ:rtʃ] .

be	**no**	**taste**	**of**	**cornstarch**	**.**
是	不	品尝	的	玉米淀粉	.

如果在加入玉米淀粉的同时将牛奶煮沸并彻底煮熟，就不会有玉米淀粉的味道。

[kɔ:st] , $1 . - .

Cost	**,**	**$1**	**.**	**03**	**.**
成本	,	$1	.	-	.

成本：1.03 美元。

[tu:] ['dʌz(ə)n] [egz] [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] [tu:; tə] [ɪn'rɪtʃ] [kri:m] .

Two	**dozen**	**eggs**	**may**	**be**	**added**	**to**	**enrich**	**cream**	**.**
二	打	鸡蛋	可能	是	额外	到	丰富	奶油	.

为了使奶油更加浓郁，可以加入两打鸡蛋。

['lemən] ['ʃɜ:rbət] ([fɔ:r; fər] - [men]) .

Lemon	**sherbet**	**(**	**for**	**40**	**men**	**)**	**.**
柠檬	雪葩	(	为了	-	男人	)	.

柠檬雪葩（40人份）。

[teɪk] - ['lɛmənz] , [sɪks] [paʊndz] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] , [eɪt] [kwɔ:ts] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] .

Take	**25**	**lemons**	**,**	**6**	**pounds**	**granulated**	**sugar**	**,**	**8**	**quarts**	**boiling**	**water**	**.**
拿	-	柠檬	,	6	磅	颗粒状	糖	,	8	夸脱	沸腾	水	.

取25个柠檬，6磅砂糖，8夸脱沸水。

[ʃeɪv] [ɔ:f] [pi:l] [frʌm; frəm] - ['lɛmənz] [ɪn] [θɪn] ['weɪfər] - [laɪk] ['perɪŋz] ,

Shave	**off**	**peel**	**from**	**12**	**lemons**	**in**	**thin**	**wafer**	**-**	**like**	**parings**	**,**
刮胡子	离开	果皮	从	-	柠檬	在	薄的	晶圆	-	喜欢	配对	,

将12个柠檬的皮削成薄片状，

['bi:ɪŋ] ['kerf(ə)l] [tu:; tə] [teɪk] [nʌn] [ʌv; əv] ['laɪtər] - ['kʌlərd] [raɪnd] [bɪ'loʊ] [ðə; ði] [ɔɪl] ['sɛlz] .

being	**careful**	**to**	**take**	**none**	**of**	**lighter**	**-**	**colored**	**rind**	**below**	**the**	**oil**	**cells**	**.**
存在	小心	到	拿	没有任何	的	打火机	-	有色	果皮	以下	这	油	细胞	.

小心不要取下油细胞下方的浅色果皮。

[pʊt] ['perɪŋz] [-]

Put	**parings**	**[**	**33**	**]**
放	配对	[	-	]

放置配对[33]

['ɪntu:][ə; eɪ] [boʊl] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər][ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:][stænd] - ['mɪnɪts] ['kloʊsli]

into	**a**	**bowl**	**and**	**add**	**boiling**	**water**	**and**	**let**	**it**	**stand**	**10**	**minutes**	**closely**
进入	一个	碗	和	添加	沸腾	水	和	让	它	站立	-	分钟	密切

['kʌvərd] .

covered	**.**
涵盖	.

将食材放入碗中，加入沸水，盖紧盖子静置 10 分钟。

[kʌt] [ðə; ði] ['lɛmənz] [ɪn][hæf] , [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [si:dz] , [skwi:z] [aʊt] [dʒu:s][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ˌaɪ 'ti:] ,

Cut	**the**	**lemons**	**in**	**half**	**,**	**remove**	**the**	**seeds**	**,**	**squeeze**	**out**	**juice**	**and**	**add**	**it**	**,**
切	这	柠檬	在	一半	,	消除	这	种子	,	挤	出去	汁	和	添加	它	,

将柠檬切成两半，去除籽，挤出汁液加入。

[wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] , [tu:; tə][ðə; ði]['wɔ:tər] .

with	**sugar**	**,**	**to**	**the**	**water**	**.**
和	糖	,	到	这	水	.

加糖到水里。

[ɪf] ['ni:dɪd] , [ˌeɪ di: 'di:] [mɔ:r] ['ʃʊgər] .

If	**needed**	**,**	**add**	**more**	**sugar**	**.**
如果	需要	,	添加	更多的	糖	.

如果需要，可以再加些糖。

[wen] [koʊld] [streɪn] [θru:] [ə; eɪ] [faɪn] ['streɪnər] ['ɪntu:][kæn; kən][ænd; ənd] [fri:z] [æt; ət][wʌns] .

When	**cold**	**strain**	**thru**	**a**	**fine**	**strainer**	**into**	**can**	**and**	**freeze**	**at**	**once**	**.**
什么时候	寒冷的	拉紧	通过	一个	美好的	滤网	进入	能	和	冻结	在	一次	.

冷却后，用细筛过滤到罐中，立即冷冻。

['ɔrɪndʒ] ['ʃɜ:rbət] ([fɔ:r; fər] - [men]) .

Orange	**sherbet**	**(**	**for**	**40**	**men**	**)**	**.**
橙子	雪葩	(	为了	-	男人	)	.

橙子雪葩（40人份）。

[teɪk] [eɪt] ['teɪbl,spu:nfʊl] ['dʒelətɪn] , - ['ɔ:rɪndʒɪz][ɔ:r][eɪt][paɪnts] ['ɔrɪndʒ] [dʒu:s] , ['sɛvən][paɪnts][koʊld]

Take	**8**	**tablespoonfuls**	**gelatin**	**,**	**40**	**oranges**	**or**	**8**	**pints**	**orange**	**juice**	**,**	**7**	**pints**	**cold**
拿	8	汤匙	明胶	,	-	橙子	或者	8	品脱	橙子	汁	,	7	品脱	寒冷的

['wɔ:tər] ,

water	**,**
水	,

取8汤匙明胶、40个橙子或8品脱橙汁、7品脱冷水，

[sɪks] [paʊndz] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] , [θriː][paɪnts] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

6	**pounds**	**granulated**	**sugar**	**,**	**3**	**pints**	**boiling**	**water**	**.**
6	磅	颗粒状	糖	,	3	品脱	沸腾	水	.

6磅砂糖，3品脱沸水。

[soʊk] [ðə; ði]['dʒelətɪn][ɪn][wʌn][paɪnt][koʊld]['wɔːtər] .

Soak	**the**	**gelatin**	**in**	**1**	**pint**	**cold**	**water**	**.**
浸泡	这	明胶	在	1	品脱	寒冷的	水	.

将明胶浸泡在 1 品脱冷水中。

[kʌt] [ðə; ði]['ɔːrɪndʒɪz][ɪn] [hævz] ,

Cut	**the**	**oranges**	**in**	**halves**	**,**
切	这	橙子	在	一半	,

将橙子切成两半，

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] [ænd; ənd] [skwiːz] [ɔːl][ðə; ði][dʒuːs]['ɪntuː][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['pɪtʃər] [ɔːr] [boʊl] .

remove	**the**	**seeds**	**and**	**squeeze**	**all**	**the**	**juice**	**into**	**a**	**large**	**pitcher**	**or**	**bowl**	**.**
消除	这	种子	和	挤	全部	这	汁	进入	一个	大的	投手	或者	碗	.

去除籽，将果汁挤入一个大水罐或碗中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [tuː; tə][dʒuːs] .

Add	**sugar**	**to**	**juice**	**.**
添加	糖	到	汁	.

在果汁里加糖。

[dɪ'zɑːlv] [ðə; ði]['dʒelətɪn][ɪn][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][tuː; tə]['mɪkstʃər][ɪn] ['pɪtʃər] .

Dissolve	**the**	**gelatin**	**in**	**the**	**boiling**	**water**	**and**	**add**	**all**	**to**	**mixture**	**in**	**pitcher**	**.**
溶解	这	明胶	在	这	沸腾	水	和	添加	全部	到	混合物	在	投手	.

将明胶溶于沸水中，然后将所有材料加入到水壶中的混合物中。

[streɪn] [ɔːl]['ɪntuː][ə; eɪ][kæn; kən][ænd; ənd] [friːz] .

Strain	**all**	**into**	**a**	**can**	**and**	**freeze**	**.**
拉紧	全部	进入	一个	能	和	冻结	.

将所有材料过滤后倒入罐中冷冻保存。

[ɪf] ['ɔːrɪndʒɪz][ɑːr; ər] ['veri] ['saʊər][juːz] [mɔːr] ['ʃʊgər] .

If	**oranges**	**are**	**very**	**sour**	**use**	**more**	**sugar**	**.**
如果	橙子	是	非常	酸的	使用	更多的	糖	.

如果橙子很酸，就多加些糖。

['æp(ə)l][paɪ] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Apple	**pie**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
苹果	馅饼	(	为了	-	男人	)	.

苹果派（20人份）。

[teɪk] 2½ [paʊndz] [stuːd] ['æplz] , ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['sɪnəmən] , [dʒuːs][ʌv; əv] ½ ['lemən] , [ænd; ənd]

Take	**2½**	**pounds**	**stewed**	**apples**	**,**	**season**	**with**	**cinnamon**	**,**	**juice**	**of**	**½**	**lemon**	**,**	**and**
拿	2½	磅	炖	苹果	,	季节	和	肉桂	,	汁	的	½	柠檬	,	和

[skɪn] [tʃɑːpt] [faɪn] .

skin	**chopped**	**fine**	**.**
皮肤	切碎	美好的	.

取 2.5 磅炖苹果，用肉桂、半个柠檬的汁和切碎的苹果皮调味。

[krʌst] : [fɔːr] [paʊndz] ['flaʊər][ænd; ənd][ˌtuː'tuː] [paʊndz] [lɑːrd] .

Crust	**:**	**4**	**pounds**	**flour**	**and**	**2**	**pounds**	**lard**	**.**
地壳	:	4	磅	面粉	和	2	磅	猪油	.

饼皮：4磅面粉和2磅猪油。

['pʌmpkɪn] [paɪ] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Pumpkin	**pie**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
南瓜	馅饼	(	为了	-	男人	)	.

南瓜派（20人份）。

[teɪk] [ˌtuːˈtuː]['pʌmpkənz, 'pʌmkənz][ænd; ənd] [piːl] [ænd; ənd][kʌt][ɪn][ə'baʊt][ˌtuːˈtuː][ɔːr][θriː] - [ɪntʃ] [skwer]

Take	2	pumpkins	and	peel	and	cut	in	about	2	or	3	-	inch	squares
拿	2	南瓜	和	果皮	和	切	在	关于	2	或者	3	-	英寸	正方形

,

,

,

取2个南瓜，去皮，切成约2到3英寸的方块，

['kʌvər][wɪð; wɪθ]['wɔːtər][ænd; ənd][let][bɔɪl][ə'baʊt][wʌn]['aʊər] .

cover	with	water	and	let	boil	about	1	hour	.
覆盖	和	水	和	让	熬	关于	1	小时	.

加水没过食材，煮约1小时。

[dreɪn] [ɔːf]['wɔːtər][ænd; ənd] [mæʃ] [θɔroʊli] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ½ [paʊnd] ['bʌtər] [ɔːr]['beɪkən] [griːs] , ¼

Drain	off	water	and	mash	thoroly	and	add	½	pound	butter	or	bacon	grease	,	¼
流走	离开	水	和	捣碎	完全	和	添加	½	磅	黄油	或者	熏肉	润滑脂	,	¼

[paʊnd] ['ʃʊgər] .

pound	sugar	.
磅	糖	.

沥干水分，彻底捣碎，加入 ½ 磅黄油或培根油，¼ 磅糖。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['nʌtmeg] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] ,

Season	with	nutmeg	and	cinnamon	,
季节	和	肉豆蔻	和	肉桂	,

用肉豆蔻和肉桂调味。

[ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [sɔːlt][ænd; ənd][wʌn][kwɔːrt][mɪlk][ænd; ənd][fɔːr] [egz] ['biːtn] [təˈgeðər] .

and	1	ounce	salt	and	1	quart	milk	and	4	eggs	beaten	together	.
和	1	盎司	盐	和	1	夸脱	牛奶	和	4	鸡蛋	被打败	一起	.

将 1 盎司盐、1 夸脱牛奶和 4 个打散的鸡蛋混合在一起。

[set][ɑːn][stoʊv][ænd; ənd][let] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ðen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] .

Set	on	stove	and	let	come	to	a	boil	,	then	it	is	ready	.
放	在	火炉	和	让	来	到	一个	熬	,	然后	它	是	准备好	.

放在炉子上煮沸，即可食用。

[rɪ'muːv] [ænd; ənd][let] [kuːl] . [-]

Remove	and	let	cool	.	[	34	]
消除	和	让	凉爽的	.	[	-	]

取出并放凉。[34]

[stuːd] [pruːnz] ([fɔːr; fər] - [men]) .

Stewed	prunes	(	for	20	men	)	.
炖	西梅	(	为了	-	男人	)	.

炖西梅（20人份）。

[teɪk] [ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [pruːnz] , [set][ɑːn][stoʊv][wɪð; wɪθ]['wɔːtər][tuː; tə]['kʌvər][ænd; ənd][let] [kʊk] [ˌtuːˈtuː]

Take	2	pounds	prunes	,	set	on	stove	with	water	to	cover	and	let	cook	2
拿	2	磅	西梅	,	放	在	火炉	和	水	到	覆盖	和	让	厨师	2

['aʊərz] ,

hours	,
小时	,

取2磅西梅干，放入炉子上，加水没过西梅干，煮2小时。

[ɔːr] [tɪl] [sɔːft][ænd; ənd] [wel] [dʌn] .

or	till	soft	and	well	done	.
或者	直到	柔软的	和	出色地	完毕	.

或者煮至软熟。

['fleɪvər][wɪð; wɪθ][ˌtuːˈtuː] [paʊndz] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [sɜːrv] [koʊld] .

Flavor	with	2	pounds	sugar	and	serve	cold	.
味道	和	2	磅	糖	和	服务	寒冷的	.

加入2磅糖调味，冷藏后食用。

['kɔ:fi]	.
COFFEE	**.**
咖啡	.

咖啡。

['kɔ:fi]	[fɔ:r; fər]	['pɑ:rti]	.
Coffee	**for**	**party**	**.**
咖啡	为了	派对	.

派对上喝咖啡。

[teɪk]	[ˌtu:'tu:]	[paʊndz]	['kɔ:fi]	,	5½	['gælənz]	['wɔ:tər]	,	[ænd; ənd]	[waɪts]	[ʌv; əv]	[ˌtu:'tu:]	[egz]	.
Take	**2**	**pounds**	**coffee**	**,**	**5½**	**gallons**	**water**	**,**	**and**	**whites**	**of**	**2**	**eggs**	**.**
拿	2	磅	咖啡	,	5½	加仑	水	,	和	白人	的	2	鸡蛋	.

取2磅咖啡、5.5加仑水和2个鸡蛋的蛋白。

['wɔ:tər]	[dʒʌst]	['bɔɪlɪŋ]	.
Water	**just**	**boiling**	**.**
水	只是	沸腾	.

水刚沸腾。

['soʊldʒər]	['kɔ:fi]	(	[fɔ:r; fər]	-	[men]	)	.
Soldier	**coffee**	**(**	**for**	**20**	**men**	**)**	**.**
士兵	咖啡	(	为了	-	男人	)	.

士兵咖啡（20人份）。

[pʊt]	[ɑ:n]	[stoʊv]	2½	['gælənz]	['wɔ:tər]	[ænd; ənd]	[let]	[kʌm]	[tu:; tə]	[ə; eɪ]	[bɔɪl]	.
Put	**on**	**stove**	**2½**	**gallons**	**water**	**and**	**let**	**come**	**to**	**a**	**boil**	**.**
放	在	火炉	2½	加仑	水	和	让	来	到	一个	熬	.

在炉子上放2.5加仑水，烧开。

[ˌeɪ di: 'di:]	½	[paʊnd]	[graʊnd]	['kɔ:fi]	[ænd; ənd]	[let]	[bɔɪl]	[ə'baʊt]	[faɪv]	['mɪnɪts]	.
Add	**½**	**pound**	**ground**	**coffee**	**and**	**let**	**boil**	**about**	**5**	**minutes**	**.**
添加	½	磅	地面	咖啡	和	让	熬	关于	5	分钟	.

加入半磅咖啡粉，煮沸约5分钟。

[rɪ'mu:v]	[frʌm; frəm]	[stoʊv]	[ænd; ənd]	[pʊt]	[ɪn]	[ə'baʊt]	[wʌn]	[paɪnt]	[koʊld]	['wɔ:tər]	[tu:; tə]	['set(ə)l]	[ˌaɪ 'ti:]	.
Remove	**from**	**stove**	**and**	**put**	**in**	**about**	**1**	**pint**	**cold**	**water**	**to**	**settle**	**it**	**.**
消除	从	火炉	和	放	在	关于	1	品脱	寒冷的	水	到	定居	它	.

从炉子上移开，放入约 1 品脱冷水使其沉淀。

[ˌaɪ 'ti:]	[ɪz]	[ðen]	['redi]	[fɔ:r; fər]	[ju:z]	.
It	**is**	**then**	**ready**	**for**	**use**	**.**
它	是	然后	准备好	为了	使用	.

即可使用。

[-]	[noʊt]	(	[kən'tɪnju:d]	)
Transcriber's	**Note**	**(**	**continued**	**)**
转录员的	笔记	(	持续	)

转录者注释（续）

[peɪdʒ]	-	—	“	[θri:]	[skwer]	”	[tʃeɪndʒd]	[tu:; tə]	“	[θri:]	-	[ɪntʃ]	[skwer]	”	(	[kʌt]	[ɪn]	[ə'baʊt]	[ˌtu:'tu:]	[ɔ:r]	[θri:]
Page	**33**	**—**	**“**	**3**	**squares**	**”**	**changed**	**to**	**“**	**3**	**-**	**inch**	**squares**	**”**	**(**	**cut**	**in**	**about**	**2**	**or**	**3**
页	-	—	“	3	正方形	”	已更改	到	“	3	-	英寸	正方形	”	(	切	在	关于	2	或者	3

-	[ɪntʃ]	[skwer]	)
-	**inch**	**squares**	**)**
-	英寸	正方形	)

第 33 页——“3 个正方形”改为“3 英寸正方形”（切割成大约 2 或 3 英寸的正方形）

[bæk]	[tu:; tə]	[tɑ:p]
Back	**to**	**top**
后退	到	顶部

返回顶部

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神